Erdbeer Orangen Panna Cotta

Kühle fruchtige Nachspeise.
Panna-Cotta-Grundrezept

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
250 g
Erdbeeren
50 g
Staubzucker
1
Zitrone
250 ml
Schlagobers
5 cl

Orangenlikör (Contreau)
5 Stk
Gelatine
1 Stk
Vanilleschote

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Panna-Cotta (20 Minuten)
☐
1.

5 Stk 5Gelatine für rund 10 Minuten in kaltes Wasser legen.
1 1Zitrone auspressen und zusammen mit
250 g 250Erdbeeren und
50 g 50Staubzucker am besten mit dem Standmixer mixen.
1 Stk 1Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und den Inhalt mit einem flachen Messer ausschaben und dazugeben. Weiters
250 ml 250Schlagobers kurz dazu mixen, so dass es keinesfalls steif wird! Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Diese nun in den zuvor gewärmten
5 cl 5Orangenlikör (Contreau) geben und langsam auflösen lassen, auf keinen Fall kochen ! Die Flüssigkeit nun zu der Masse mischen.
Die Masse nun auf 4 kleine Schüsseln aufteilen und im Kühlschrank ein paar Stunden kaltstellen bis sie fest ist.

Servieren (5 Minuten)
☐
2.

Die kalten Schüsseln nun kurz in ein warmes Wasserbad geben, so dass sich die Masse von der Schüssel löst. Diese nun auf ein Teller stürzen und servieren.

- Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  25 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste