

Holunder-Panna-Cotta (ohne Gelatine)

Küche Desserts

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
4 PORTIONEN	5 MINUTEN	6 MINUTEN	3-4 STUNDEN

Zutaten

Für die Panna Cotta

- 400 ml Sahne
- 100 ml Holunderblütensirup
- 3 g Agar-Agar
- 1/2 TL Vanille, gemahlen
- 1 EL feiner Zucker

Für die Soße

- 100 g Beeren nach Wahl
- 2 EL Holunderblütensirup
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL feiner Zucker

Anleitungen

1. Agar-Agar, Vanille und Zucker miteinander vermischen.

2. Sahne und Sirup in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die trockenen Zutaten hinein geben und drei Minuten unter Rühren kochen.

3. Creme portionsweise in kalt ausgespülte Förmchen oder Gläser gießen, abkühlen lassen und im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

4. Früchte waschen und eine Handvoll zum Garnieren beiseite stellen.

5. Für die Soße Sirup, Zitronensaft und Zucker mit den Früchten aufkochen, dabei die Früchte mit einer Gabel zerdrücken.

6. Soße durch ein Sieb pürieren, um Kerne o.ä. zu entfernen. Zur fertigen Panna Cotta servieren.