



# Panna Cotta mit Erdbeeren

Rezept für 6 Gäste

Zutaten für das Panna Cotta

1 L        Rahm  
100 g     Zucker  
5 Blätter Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht  
          oder  
2 TL       Agar Agar

Zutaten für das Früchte Püree

1 kg Erdbeeren, gerüstet  
50 g feiner brauner Zucker  
Saft einer Limette

Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung Panna Cotta

Rahm und Zucker aufkochen, Agar Agar dazugeben und 2 Min. mitkochen  
oder  
Pfanne vom Herd ziehen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine mit einem  
Schwingsbesen unterrühren  
Lauwarm abkühlen lassen und immer wieder umrühren  
Masse in kleine Gläser abfüllen und kalt stellen

Zubereitung Früchte Püree

Erdbeeren, Zucker und Limettensaft im Mixer pürieren

Früchte Püree auf dem festgewordenen Panna Cotta anrichten  
Mit den Erdbeeren dekorieren