

Vanille-Panna-Cotta mit marinierten Beeren

4 Personen | 4 Std. 30 Min.

ZUTATEN

Panna Cotta

500 ml Sahne
60 g Zucker
1 TL Black & White*
4 Blatt Gelantine

Beeren

250 g gemischte Beeren
2 EL Erdbeer auf Rhabarber*
1 TL Honig optional

Zum Verfeinern

2-3 EL Griechisches Olivenöl Mandarine*
frische Minze

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Für die Panna Cotta die Sahne, Zucker und Black & White erhitzen.
Die eingeweichte Gelantine zugeben, verrühren und anschließend in Gläser füllen.
Mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die Beeren mit Erdbeer auf Rhabarber und dem Honig vermengen und 15 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Beeren auf der Panna Cotta verteilen und mit etwas Olivenöl-Mandarine beträufeln. Mit Minze garnieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz