

Panna Cotta ohne Gelatine

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

Für die Panna Cotta Creme

100 g Rohrzucker
300 ml Schlagsahne
120 ml Vollmilch
2 TL Vanille-Mandel Würzöl
2 Eiweiß

Für die Erdbeersauce

20 g Rohrzucker
200 Erdbeeren



Zubereitung

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 80 Gramm Zucker mit Sahne und Milch vermischen und in einem Topf aufkochen lassen. Vanille-Mandel Würzöl unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Flüssigkeit im Topf rühren. Die Masse in ofenfeste Gläser füllen und diese in eine Auflaufform stellen. Kochendes Wasser in die Form gießen, so dass die Gläser im Wasser stehen. Etwa eine Stunde lang im Backofen garen lassen (zwischendurch prüfen, dass die Creme nicht anbrennt). Gläser abkühlen lassen und im Anschluss für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Erdbeersauce: Erdbeeren gründlich waschen, vom Grün trennen und achteln. Mit 20 Gramm Zucker in einem Topf für etwa drei Minuten aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Erdbeersauce auf der kalten Panna Cotta Creme verteilen.

Hinweise

Mit ein paar Thymianzweigen bekommt dieses Dessert eine besondere Note.