

Joghurt Panna Cotta



Zutaten

250 ml Milch
75 ml Frischsahne
3 Blätter Gelatine
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronenabrieb
180 g Natur Joghurt
30 g Zitronensaft
350 g Erdbeeren
3 TL Zucker
1 TL Agar Agar

Zubereitung

Gelatine im kalten Wasser für 10 Minuten einweichen und danach ausdrücken
Milch, Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und Vanillezucker zum Kochen bringen und dann die ausgedrückte Gelatine untermischen.

Die Mischung abkühlen lassen bis sie lauwarm ist.

Milchgemisch und Joghurt zusammen verrühren, ohne Luftblasen zu bilden und zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben.

Panna Cotta in die Gläser füllen und mindestens für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pürieren Sie die Erdbeeren in einem Mixer, vermischen Sie Zucker und Agar-Agar. Anschließend kochen Sie das Fruchtfleisch auf und rieseln langsam den Zucker ein.

Die Masse muss noch 2-3 Minuten aufgekocht und gerührt werden.

Abkühlen lassen und dann über die Panna Cotta gießen.

Zwei Stunden in dem Kühlschrank fest werden lassen, mit frischen Erdbeeren garnieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

Panna cotta