

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

2 Blätter	Gelatine
250 g	Erdbeeren
1	Vanilleschote
150 ml	Schlagobers
3 EL	Crème fraîche
80 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
250 g	Erdbeeren
1 EL	Staubzucker
3 EL	Orangensaft
10 g	Zitronenmelisse
50 g	Schlagobers, geschlagen
20 g	Zitronenmelisse
50 g	Erdbeeren

**Mein persönlicher Tipp**

Panna-Cotta kann auch mit anderen Früchten der Saison zubereitet werden.

**Jennifer Gruber**

Seminarbäuerin im Bezirk Melk

**Erdbeer-Panna-Cotta**

Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- o Erdbeeren säubern, Blätter entfernen und die Früchte vierteln.
- o Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit dem Messer herausschaben.
- o In einem Topf Schlagobers, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker kurz aufkochen lassen und mit dem Mixstab pürieren.
- o Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse mit dem Schneebesen auflösen. Kurz abkühlen lassen und die Crème fraîche einrühren.
- o Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren und unter die lauwarme Masse heben. Die Erdbeermasse in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- o Für die marinierten Erdbeeren die Früchte säubern und würfelig schneiden.
- o Staubzucker und Orangensaft verrühren bis der Zucker aufgelöst ist und mit den Erdbeeren und der fein gehackten Zitronenmelisse verrühren.
- o Die Erdbeer-Panna-Cotta mit den marinierten Erdbeeren und mit geschlagenem Schlagobers verziert servieren.