

# Buttermilch- Panna-Cotta mit Erdbeeren



# Buttermilch-Panna-Cotta mit Erdbeeren

Ein erfrischendes Sommerdessert

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

<b>3 Blatt</b>	Gelatine
<b>250 ml</b>	Sahne
<b>250 ml</b>	Buttermilch
<b>75 g</b>	Staubzucker
<b>je ½</b>	Zitrone und Limette (Zesten und Saft)
<b>400 g</b>	frische Erdbeeren
<b>1 EL</b>	Zucker
<b>1 TL</b>	Vanillepaste und frische Minze

Die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Buttermilch mit Staubzucker, Saft und Zesten von Zitrone und Limette gut verrühren.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und in der Mikrowelle erwärmen, bis sie flüssig ist. 1 bis 2 EL von der Buttermilch in die flüssige Gelatine einrühren (angleichen), dann erst das Buttermilch-Gelatine-Gemisch in die restliche Buttermilch zügig einrühren.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme in Gläser abfüllen und im Kühlschrank stocken lassen.

Die Erdbeeren klein schneiden, Zucker und Vanillepaste unterrühren. Die Buttermilch-Panna-Cotta mit den Erdbeeren reichlich belegen und mit Minze garnieren.



Jetzt YouTube  
Video anschauen!

