

Zweifarbige Panna Cotta (Erdbeere & Vanille)

Préparation

1. Wenn Sie ein Dessert ohne Ofen, frisch und schnell zubereitet, suchen, sind Sie auf der richtigen Seite. Diese zweifarbigen Panna Cottas sollten jedem gefallen, zumal Sie die Erdbeere durch eine Frucht Ihrer Wahl ersetzen können: Himbeere, Mango, Ananas, Heidelbeere... die Wahl liegt bei Ihnen!
2. Zutaten: Ich habe die Norohy Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
3. Vanille.
4. Mischen Sie den Zucker und das Agar-Agar und streuen Sie es unter Rühren in die heiße Sahne.
5. Bei schwacher Hitze 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren (die Mischung muss zum Kochen gebracht werden).
6. Gießen Sie die Sahne in die Gläser (leicht schräg, wenn Sie das gleiche Ergebnis wie ich erzielen möchten) und stellen Sie sie in den Kühlschrank, bis sie vollständig abgekühlt ist.
7. Erdbeerpüree.
8. Mischen Sie den Zucker und das Agar-Agar, und streuen Sie es unter Rühren in die heiße Sahne-Fruchtpüree-Mischung.
9. Bei schwacher Hitze 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren (die Mischung muss zum Kochen gebracht werden).
10. Ein paar Minuten abkühlen lassen und dann die Sahne in die wieder aufrechte Gläser gießen.
11. Stellen Sie sie in den Kühlschrank, bis sie abgekühlt und fest sind.
12. Bedecken Sie sie dann mit Coulis oder Fruchtpüree, und genießen Sie es!