

Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

Cremig beschwipste Panna Cotta mit Kekskrümeln zum Reinlegen

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 400 g Schlagsahne
- 300 ml Eierlikör
- 75 g Zucker

Für die Grütze:

- 3 EL Zucker (für die Grütze)
- 250 g Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 100 ml Rhabarbernektar
- 2 TL Speisestärke
- 2 Stiele Minze
- 30 g Amarettini



Zubereitung:

35 Minuten (+ 240 Minuten Wartezeit)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus-schaben. Sahne, Milch, 75 g Zucker, Vanilleschote und -Mark in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten leicht köcheln. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und in der Sahnemischung auflösen. Eierlikör zufügen. Abkühlen lassen bis die Masse leicht geliert. Die Sahne in sechs Förmchen (à ca. 125 ml Inhalt) füllen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Nektar und 3 EL Zucker aufkochen. Rhabarber zufügen, erneut aufkochen und zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln. Stärke und 2 EL Wasser glattrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren, aufkochen und 1 Minute weiterköcheln. Topf vom Herd nehmen, Erdbeeren zufügen.

Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Amarettini grob zerbröseln. Panna Cotta auf Teller stürzen, mit der Grütze anrichten und mit Minze und den zerbrösel-ten Amarettini bestreuen.

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!

★ ★ ★ ★
TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE