

Vegetarische Panna Cotta mit Erdbeermarmelade



Zutaten

Für die Erdbeer Vanille Marmelade (ca. 1 Glas)

350 g frische Erdbeeren

1 Vanilleschote

Saft von ½ Zitrone

250 g Gelierzucker 2:1

Eine Prise Salz

Für die vegetarische Panna Cotta

400 ml Schlagsahne

1/3 Tonkabohne, fein abgerieben (Alternativ das Mark einer Vanilleschote)

40 g Zucker



1 Pck. Vanillezucker

1/2 TL Agar Agar

Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Eine Prise Zimt

Eine Prise Salz



 ****Sommerliches Genussduo: Vegetarische Panna Cotta & Selbstgemachte Erdbeermarmelade**** 



 ****Für die Erdbeermarmelade:****

1. Erdbeeren und frischen Zitronensaft in einen Topf geben.
2. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides zu den Erdbeeren geben.
3. Erdbeeren erhitzen, bis sie weich werden. Parallel dazu Einmachgläser in einem großen Topf Wasser auskochen.
4. Die Erdbeermasse mit einer ****FLOTTE LOTTE**** passieren, nachdem die Vanilleschote entfernt wurde.
5. Gelierzucker unterrühren und nach Anleitung erhitzen.
6. Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen. Abkühlen lassen.

 ****Für die vegetarische Panna Cotta:****

1. Alle Zutaten in einem Topf mischen und nach Anleitung des Agars erhitzen.
2. Gelierprobe machen: Etwas Masse auf einen Teelöffel geben und ins Gefrierfach legen.
3. Bei Bedarf mehr Agar zufügen und nochmals erhitzen.
4. Masse durch ein Sieb in Formen oder Dessertgläser gießen.
5. Mindestens 5 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Mit einem Klecks der Erdbeermarmelade servieren.

  ****Tipp:**** Erdbeermarmelade vor dem Servieren kurz erhitzen für einen herrlichen Temperaturkontrast zur kühlen Panna Cotta!

Lasst es euch schmecken und teilt eure Kreationen mit #yourgefood!  

#DessertLiebe #Selbstgemacht #SommerDessert
#Erdbeermarmelade#VegetarischeGenüsse