

Pannacotta mit Rotwein-Erdbeeren

Pannacotta

4 Blatt weiße Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

500 ml Sahne mit 40 g Zucker und einer aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen, die Vanillestange entfernen.

In eine Schüssel füllen und über Nacht gelieren lassen, wenn man die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdeckt, gibt es keine Haut (das geht auch mit Pudding).

Erdbeeren in Rotwein

1 l Rotwein

1 Pfd. Zucker aufkochen lassen.

2,5 kg Erdbeeren pürieren und zum Wein geben, einmal noch aufkochen lassen.

Heiß in Twist-Off-Gläser geben.

Extratipp:

Daran denken das jetzt die Zeit ist zum Erdbeer-Rhabarber-Marmelade kochen.

Pannacotta kann man auch sehr gut mit Kokosmilch machen.

