

Buttermilch-Panna Cotta

[4 Portionen]

Zutaten:

100ml Schlagsahne

250ml Buttermilch

3 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

50g Zucker

1 Prise Salz

300g Beeren (nach Wahl)

½ TL Speisestärke

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Buttermilch, Zucker und Salz in einen Topf geben, das Mark der ausgekratzten Vanilleschote hinzufügen und alles einmal aufkochen.
3. Ausgedrückte Gelatine zur Buttermilch geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
4. Sahne steif schlagen und in die ausgekühlte Buttermilch geben. Vorsichtig umrühren und in 4 Dessertgläser füllen. Für mind. 3 Stunden kalt stellen.
5. Beeren waschen und abtropfen lassen. Die eine Hälfte mit etwas Zucker in einen kleinen Topf geben und mit 2 EL Wasser ablöschen. 5 Minuten schwach köcheln lassen.
6. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und damit die heißen Beeren binden.
7. Die Beeren durch ein Sieb streichen.
8. Die Beerenauce mit der gekühlten Creme servieren und mit dem Rest der Beeren garnieren.