

Mohn-Buttermilch-Panna-Cotta

ca. 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Panna Cotta:

600 ml flüssiges Schlagobers
30 g gemahlener Mohn
1 Prise Salz
1 Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine Gel
¼ l Buttermilch

Fruchtsoße:

200 ml Maracujanektar
1 EL Speisestärke
150 g pürierte Kompottpfirsiche
90 g klein geschnittene
Kompottpfirsiche
1 geschälter Apfel
1 EL Zitronensaft

Zum Bestreuen:

gemahlener Mohn

Wie mache ich eine Panna-Cotta mit Buttermilch und Mohn?:

1 Panna Cotta:

Für die Panna Cotta-Masse Schlagobers mit Mohn, Salz und Mark der aufgeschnittenen Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Die Panna Cotta vom Herd nehmen. Das Gelatine Gel aus der Verpackung lösen und unter die Masse rühren. Die Panna Cotta in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

- 2 Die Buttermilch unter das abgekühlte, noch flüssige Schlagobers rühren. Die Panna Cotta-Masse durchsiehen, bis zu geleeartiger Konsistenz abkühlen lassen und in Gläser nach Wahl füllen. Die Panna Cotta mind. 4 Std., oder am besten über Nacht, kalt stellen.

3 Fruchtsoße:

3 EL vom Maracujanektar mit Stärke verrühren. Übrigen Nektar mit Fruchtpüree 1-mal aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Pfirsich-, Apfelstücke und Zitronensaft einrühren und die Soße erkalten lassen.



④ Zum Verzieren:

Die Panna Cotta mit Fruchtsoße anrichten und etwas Mohn bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Fruchtsoße Kompottmarillen statt Kompottpfirsiche nehmen.

