

Panna-Cotta mit Milch-Schnitte®

(4 Portionen)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

6 Stück Milch-Schnitte®
4 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne
400 ml Milch
Mark 1 Vanilleschote
2 TL Honig
1 Packung TK-Waldbeeren (= 300 g)
1 Päckchen Vanillezucker
einige frische Beeren
Außerdem:
4 Timbaleförmchen (à 150 ml)



Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten
Kühlzeit: ca. 3 Stunden



Zubereitung:

1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Sahne mit Milch, Vanillemark und Honig aufkochen und Gelatine in der Sahne-Milch-Mischung auflösen. Mischung kalt stellen, bis diese anfängt zu gelieren.
2. 6 Stück Milch-Schnitte® mit Timbaleförmchen zu 4 Kreisen ausstechen. Restliche Stücke Milch-Schnitte® fein würfeln. Würfel unter die Panna-Cotta-Creme heben und in Timbaleförmchen füllen. Mit ausgestochenen Kreisen der Milch-Schnitte® abdecken und ca. 3 Stunden kalt stellen.
3. Waldbeeren auftauen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Vanillezucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Panna-Cotta auf kleine Teller stürzen und mit Fruchtpüree sowie mit frischen Beeren garniert servieren.