



Rezept für 6 Personen

Panna Cotta & Erdbeer-Kompott & Mandel-Chrunch

500 g Erdbeeren
1 Zitrone
100 g Zucker

Erdbeeren putzen und klein schneiden.
1/3 der Erdbeeren mit Zitronenabrieb und Saft und Zucker mischen.
In einen Topf geben und kurz aufkochen und pürieren.
Kurz abkühlen lassen und die restlichen Erdbeeren unterheben.
Kalt stellen!

500 g. Sahne
1 Vanilleschote
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Sahne mit dem Mark und der Vanilleschote und dem Zucker auf kochen,
ca. 10 Minuten "leise" köcheln lassen.
Tropfnasse Gelatine einrühren (NICHT mehr kochen).
In Gläser Abfüllen und kalt stellen.

3 EL Mandelblätter
3 EL Zucker

Zucker in eine Pfanne geben und Goldgelb karamelisieren,
Mandelblätter zufügen, unterrühren und kurz anrösten.
Dann schnell auf ein Backpapier streichen und auskühlen lassen.
In Stücke brechen und das Dessert damit Dekorieren.