

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●● Hoch
 ERFORDERT HILFE: 👥 Ja
 PORTIONEN: 🍴

VANILLE-, TAPIOKA-, HIMBEER-PANA COTTA MIT ERDBEER-GRANITA



ZUTATEN

10

FÜR DIE PANNA COTTA:

- 500 ml Schlagsahne
- 1 Vanilleschote
- ½ Teelöffel Gelatine oder Gelatineblätter
- ½ Tasse Zucker

FÜR DIE HIMBEER-TAPIOKA:

- 1 Tasse Wasser
- ½ Tasse Himbeeren
- 2 ½ Teelöffel Zucker
- ¼ Tasse Tapioka oder Maniok

FÜR DIE ERDBEER-GRANITA:

- 1 Tasse Erdbeeren
- 1 Tasse Wasser
- ½ Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG

FÜR DIE PANNA COTTA:

- 1 Die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen.
- 2 Die Sahne und den Zucker erhitzen und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Wenn die Sahne kocht, die Gelatine hinzufügen und prüfen, ob sie sich gut aufgelöst hat.
- 3 In eine Form füllen und abkühlen lassen, bis sie geliert.

FÜR DIE HIMBEER-TAPIOKA:

- Tapioka oder Maniok 4 Minuten lang in kochendem Wasser kochen.
- 1 Die Himbeeren mit dem Wasser und dem Zucker pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.
 - 2 Zu der Tapioka geben und kalt stellen.

FÜR DIE ERDBEER-GRANITA:

- 1 Die Erdbeeren mit dem Wasser und dem Zucker pürieren und in ein Gefäß füllen.
- 2 Einfrieren.
- 3 Wenn sie hart sind, mit einer Gabel raspeln.



Zum Servieren

- 1 Die Panna Cotta auf einen Teller geben. Die Himbeer-Tapioka und die roten Beeren hinzufügen. Dann die geraspelte Granita darüber geben.