

Joghurt-Pannacotta mit Erdbeermousse

Zutaten (für 6 Personen):

- 350 ml Sahne
- 250 g Joghurt
- 1 Packung Vanille-Zucker
- Zucker und Salz
- Schale einer Bio-Zitrone
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 75 g Blockschokolade
- 250 g Erdbeeren

Schale von einer Bio-Zitrone abreiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Ausgedrückte Gelatine dazugeben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten sanft köcheln. Dann Salz und Zitronenschale dazugeben. Anschließend abkühlen lassen. Joghurt zur abgekühlten Sahnemischung dazugeben und unterrühren. Blockschokolade reiben und ebenfalls unterrühren. Erdbeeren säubern, dann vierteln. Erdbeeren zusammen mit Puderzucker pürieren.

Sahne-Joghurt-Masse in kleine Gläser füllen (Die Gläser vorher mit kaltem Wasser ausspülen, dann lässt sich die Masse besser stürzen). Obendrauf einen fingerbreit das Erdbeermousse schichten. Mindestens zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Pannacotta im Glas servieren oder aus den Gläsern auf Teller stürzen. Mit einer geviertelten Erdbeere und nach Wunsch mit einem Minzeblatt als Deko servieren.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 09.12.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen