



RHABARBER- PANNA COTTA

So geht's:

Zutaten:

4-6 Gläser:

Panna Cotta:

- 800g Sahne
- 2 TL Vanillepaste
- 100g Zucker
- 4 gehäufte TL AgarAgar
- 2 TL Speisestärke

Rhabarber-Schicht:

- 400g Rhabarber
 - 3-4 Erdbeeren
 - 80g Zucker
 - 100 Wasser
 - 1 EL Stärke
-
- Minze & Erdbeeren zur Deko

- 1** Die Sahne in einen kleinen Topf geben und das Agar Agar, die Speisestärke den Zucker und die Vanillepaste einrühren. Dann unter Rühren aufkochen lassen, für mind. 2 min kochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.
- 2** Die Sahne Mischung gleichmäßig auf 4-6 Gläser (z.B. Weck- oder Trinkgläser) verteilen und für mind. 4h in den Kühlschrank stellen.
- 3** Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und schälen, ebenso die Erdbeeren waschen und das grün entfernen, beides in kleine Stückchen schneiden. Das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben, verrühren und die Erdbeeren und den Rhabarber dazu geben. Aufkochen lassen und auf mittlerer für ca. 10 min vor sich hin köcheln lassen.
- 4** Die Stärke mit einem kleinen Schluck Wasser verrühren und zu dem Rhabarber und den Erdbeeren geben. Einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen, sodass es andickt und vom Herd nehmen. Für ca. 10-15min abkühlen lassen, anschließend auf der Panna Cotta verteilen. Vor dem Servieren noch mit Minze & Erdbeeren dekorieren.

