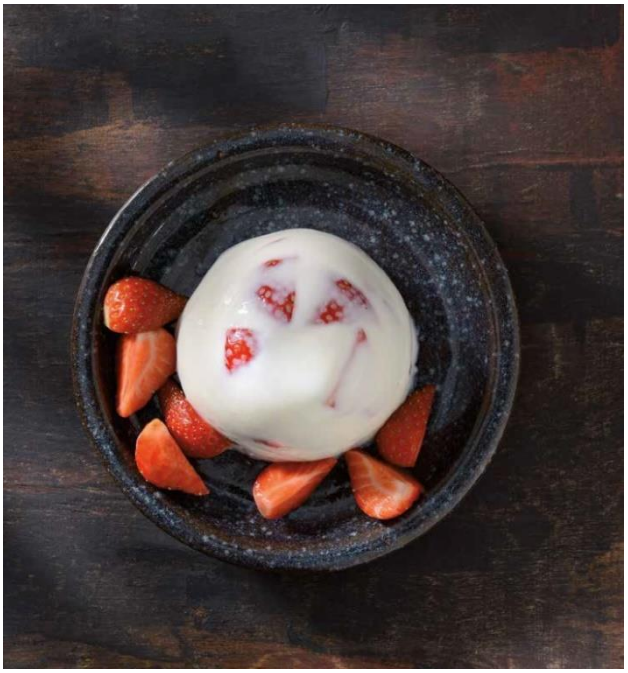

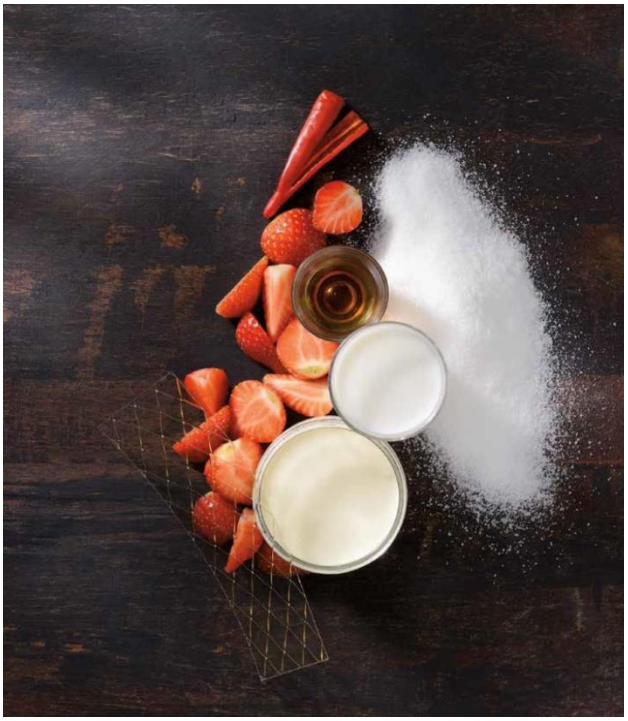

PANNA COTTA
Mit ERDBEEREN UND CHILI

Für 4-6 Personen
Vorbereitung: 2 Minuten
Zubereitung: 7 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden zum Steifwerden

Zutaten:
200 ml Milch
250 ml Sahne
50 g Kristallzucker
1TL Vanilleextrakt
1 rote Chili in der Länge halbiert und entsamt
2 Gelatineblätter (10g), in kaltem Wasser eingeweicht und ausgedrückt
10-15 Erdbeeren entstielt und geviertelt oder halbiert

Zubereitung
Die Schüssel mit dem Schneebesen bestücken.
Milch, Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und Chili zufügen.
Deckel schließen, aber Verschluss entfernen. SCHMOREN P1 auswählen und auf Start drücken, um zu bestätigen.

Auf Abbrechen drücken, um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben.

Wieder Deckel schließen.
Auf Geschwindigkeit 2 einstellen und 1 Minute verarbeiten.

Chili entfernen.
Einige Erdbeeren für die Garnierung beiseite legen, den Rest auf die Schälchen verteilen.

Panna Cotta über die Erdbeeren gießen. 4 Stunden im Kühlschrank steif werden lassen. Mit Erdbeerscheiben garnieren und servieren.