

Aus Folge #38 CARTIZZE, DER KÖNIG DES BRO-SECCO

PANNA COTTA mit Birnenkompott

Zutaten für 4 Portionen

400 ml Sahne
120 g Zucker
1 Limette (Saft und Abrieb)
4 Blätter Gelatine
Etwas kaltes Wasser
300 g Birnen mit fester Schale (geschält und gewürfelt)
10 g Butter
3 EL Rohrzucker

Zubereitung

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Sahne und Zucker mit dem Limettenabrieb in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Die eingeweichten Gelatine leicht ausdrücken, in den Topf mit der noch heißen (nicht mehr kochenden) Flüssigkeit geben. Kurz durchrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. 4 Schälchen (à ca. 125 ml) bereitstellen. Die flüssige Panna Cotta hineingießen und die Schälchen ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen. Das Dessert anschließend mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Die Birnen schälen und würfeln. Die Birnenwürfel mit Butter, Limettensaft, Wasser und Rohrzucker in die Pfanne geben. Garzeit: 7 Minuten. Die Panna Cotta kalt und mit einem Löffel Birnenkompott bedeckt servieren.

BUON APPETITO.

Antonia's Weinempfehlung:
Valdo Viviana Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG