

UNSERE HOLUNDER-PANNACOTTA

Aus Philipp Rezeptheftl

Zubereitung

1. Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen.
2. Sahne, Milch und Holundersirup in einen Topf geben, durchrühren und zum Kochen bringen.
3. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit kräftig einrühren und kurz aufkochen.
4. Vom Feuer nehmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren.
5. Den Geschmack der Pannacotta mit Zitronensaft und der Zitronenschale harmonisch abstimmen.
6. Die heiße Creme in Portionsförmchen füllen und für 3-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Mit frischer Gartenminze oder Zitronenmelisse sowie frischen Früchten der Jahreszeit oder eingelegten Früchten servieren. Im Idealfall einige Blütenspitzen vom Holunder mit einlegen.

HINWEIS

Hollunder ist das Südtiroler Dialektwort für Holunder.

