



# Caramel Panna Cotta mit Haselnusskrokant und Erdbeersalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, fruchtig, einfach, gut vorzubereiten

## Zutaten

- Für das Panna Cotta:
  - 400 ml Sahne
  - 3 Blatt Gelatine
  - 125 g Puderzucker
- Für den Haselnusskrokant:
  - 50g Haselnusskerne
  - 30-40 g Puderzucker
- Für den Erdbeersalat:
  - 250 g frische Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
  - Ev. etwas Grand Marnier oder Cointreau

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Panna Cotta:

### Schritt2

Zunächst die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Puderzucker goldgelb schmelzen, Topf zurückziehen und mit der Sahne aufgießen. Bei milder

Hitze 2 - 3 min. köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

### **Schritt5**

Die ausgedrückte Gelatine verrühren und in Förmchen, speziellen Gläsern, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

### **Schritt6**

Der Erdbeersalat:

### **Schritt7**

Die Erdbeeren waschen und von der Blüte befreien, vierteln.

### **Schritt8**

Die weniger schönen Erdbeeren, etwas  $\frac{1}{4}$  der gesamten Menge, mit etwas Zucker je nach Reifegrad pürieren.

### **Schritt9**

Mit den vorbereiteten Erdbeeren mischen, anmachen und mit Orangenlikör abschmecken.

### **Schritt10**

Der Haselnusskrokant

### **Schritt11**

Den Puderzucker mit den Haselnüssen in einer Stielpfanne bei milder Hitze hellbraun schmelzen, rösten und auf Backtrennpapier leeren, erkalten lassen und grob hacken.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Das Caramel Panna Cotta stürzen oder in speziellen Gläsern mit servieren .

### **Schritt14**

Mit dem Erdbeersalat anrichten und mit dem Haselnusskrokant bestreuen

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** köstlich, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/caramel-panna-cotta-mit-haselnusskrokant-und-erdbeersalat/>