



Panna Cotta vom weißen Spargel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|------|-----------------------|------------|--------------------------------|
| 32 | mittelgroße Erdbeeren | 16 Stangen | weißer Spargel |
| 4 EL | Pinienkerne | 400 g | weiße Kuvertüre |
| 2 L | Sahne | 12 Blatt | Gelantine |
| 8 EL | Zucker | 4 TL | Zucker (für Spargelkochwasser) |

Zubereitung

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf mit Zucker zum Kochen bringen.
2. Geschälten Spargel für 8 Minuten kochen und danach im kalten Wasser abschrecken.
3. Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
4. Sahne, Zucker und weiße Kuvertüre mit gewürfelm Spargel leicht erhitzen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und die Sahne einmal aufgekocht ist.
5. Wichtig: nur einmal aufkochen!
6. Gelantine ausdrücken und in die heiße Masse geben, gut umrühren.
7. In Gläser abfüllen und ca. 3-4 Stunden gut kühlen.
8. Erdbeeren schneiden, mit etwas Puderzucker und Pinienkernen vermengen und auf dem gestockten Panna Cotta garnieren.