

Joghurt Panna Cotta

Zutaten für 4 Personen

Für die Joghurt Panna Cotta

150 g STERNENFAIR Chiemseer Naturjoghurt

60 g feiner Zucker

2 Blätter weiße Gelatine

200 g Sahne

Mark von ½ Vanilleschote

Zum Garnieren

frische Beeren der Saison

Frische Minze oder Zitronenmelisse



1. Den Joghurt und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Gelatineblätter etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahne mit dem Vanillemark einmal kurz aufkochen und gleich unter den Joghurt rühren. Die ausgedrückte Blattgelatine sofort mit einem Schneebesen kräftig unter die warme Sahne-Joghurtmasse rühren und auflösen. (Hinweis: Die Gelatine keinesfalls in die heiße Sahne geben, das wäre zu heiß.)
3. Die Joghurt Panna Cotta in Gläser füllen und mindestens 3 – 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Beeren und frischer Minze garnieren.

Tipps

Zu der Joghurt Panna Cotta schmeckt je nach Saison auch hervorragend ein frisches Rhabarberkompott oder ein Fruchtpüree.

Die Joghurt Panna Cotta hält sich im Kühlschrank mindestens 3 – 4 Tage. Ein schnelles Dessert-Rezept, das sich großartig vorbereiten lässt, auch für viele Gäste.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmirumberger und das sternenfair Team