

Holunder-Pannacotta mit Erdbeermouse

6 Personen; 6 x 165 ml Weckgläser

Zutaten:

Pannacotta:

550 ml Sahne

4 Blatt Gelatine weiß

5 Essl. Holunderblütensirup

Erdbeermouse:

250 g Erdbeeren

1 Essl. Orangenlikör oder Orangensaft oder 1 Teel. Holundersirup (je nach Süße der Erdbeeren)

Deko (Knuspermandel):

50 g gehobelte Mandeln; 1 Essl. Zucker; 1/2 TL. Zimt; 1-2 Erdbeeren

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne im Topf erhitzen, fast kochend, vom Herd nehmen, kurz umrühren. Ca 5 Min. abkühlen lassen nun eingeweichte Gelatine und Holundersirup in den Topf geben und leicht verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Nun flüssiges Pannacotta in die Weckgläser abfüllen und kalt stellen für mind. 3 Stunden.
2. Backofen auf 200 Grad Ober - Unterhitze vorheizen. Mandeln, Zucker, Zimt und 1.Essl. Wasser auf ein Backblech geben und vermengen. Mandeln ca. 5 min goldbraun rösten
3. Kurz vor dem Anrichten, Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und kleinschneiden.
Mit Orangenlikör oder Orangensaft vermengen und pürieren. Abschmecken und evtl. noch süßen.
4. Erdbeermouse auf das gekühlte Pannacotta verteilen und Knuspermandeln darauf streuen.