

Panna-cotta-Törtchen mit Minze und Erdbeeren

Für zwei Personen

125 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	10 g Pistazien, ungesalzen
50 g Cantuccini	1 Päckchen Tortenguss	2 Blätter Gelatine
40 g weiche Butter	125 ml Sahne	250 ml roter Traubensaft
1 Bund Minze	20 g Orangen Zucker	1 TL getrocknete Minze

Die Sahne mit der getrockneten Minze und dem Orangen Zucker aufkochen. Die Gelatine darin auflösen. Anschließend die Panna-cotta durch ein Sieb in eine Schale gießen und kühlen. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und zerkleinern. Anschließend die Cantuccini mit der weichen Butter vermengen und auf zwei Gläser verteilen. Die gekühlte Panna-cotta darauf verteilen und etwas fest werden lassen. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Minze zupfen, in Streifen schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Den Tortenguss mit dem Traubensaft in einem Topf erhitzen, anrühren und über die Erdbeeren verteilen. Etwas Zitronenschale reiben und mit den Pistazien ebenfalls darüber streuen. Die Panna-cotta-Törtchen mit der Minze und den Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gerke am 21. Juni 2012