

Panna Cotta con Crema allo Zabaione

Viani



Panna Cotta mit Zabaione-Marsala-Creme

ZUBEREITUNG

Die Gelatine Blätter in kaltem Wasser für 5-10 Min. einweichen und danach ausdrücken. Mit der Sahne, dem ausgekratzten Vanillemark und einer Prise Salz 10 Min. köcheln.

Die Schokolade raspeln und in die Sahne-Vanille Mischung geben und umrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Anschließend die Zabaionecreme Zabà unterheben und mit erwärmen.

Die warme Mischung in 4 kleine Förmchen umgießen und mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.

Zum Anrichten 2 bis 3 Erdbeeren fein pürieren. Die restlichen Früchte in kleine Würfel schneiden, die Heidelbeeren halbieren. Das geschnittene Obst mit dem Erdbeermus vermischen und auf die abgekühlte Panna Cotta geben.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 Blatt Gelatine
½ Vanilleschote
250 ml Schlagsahne
160 g weiße Schokolade
200 g Zabà Classico
1 kleine Prise Salz
120 g Erdbeeren