

Sommerliche Buttermilch-Panna Cotta

Sommerliche Früchte und Buttermilch machen das klassische Dessert super leicht und herrlich frisch - perfekt für warme Tage.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Fett

Panna cotta:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

600 g Schlagsahne

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

80 g Zucker

500 ml Buttermilch

Früchte:

200 g Charentais- oder Galia-Melone

200 g Wassermelone

1 - 2 Kiwis

Wie bereite ich eine Buttermilch-Panna cotta zu?:

1 Vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kastenform fetten und mit Folie auslegen.

2 Zubereiten:

Sahne mit Salz und Finesse etwa 5 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen. Zucker einrühren. Sahne vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, darin unter Rühren auflösen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Die Buttermilch unter die abgekühlte, noch flüssige Sahne rühren, alles durch ein Sieb geben und in die Kastenform gießen. Die Buttermilch-Panna-Cotta **mind. 4 Std., am besten über Nacht**, in den Kühlschrank stellen.

3 Früchte:

Die Melonen von der Schale befreien, die Kerne entfernen und in große Stücke schneiden. Kiwis schälen, längs vierteln und evtl. quer halbieren.



④ **Buttermilch-Panna cotta servieren:**

Die Buttermilch-Panna cotta auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und mit den vorbereiteten Früchten dekorativ belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Panna Cotta können Sie gut am Vortag zubereiten.

