


Panna Cotta auf Erdbeer-Coulis

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Souffl f rmchen:

Zutaten:

- 1 Beutel Dr. Oetker Panna Cotta
- 2 dl Rahm
- 3 dl Milch
- 500 g Erdbeeren , gewaschen
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 halbe Zitronen, Saft davon

Zubereiten:

Panna Cotta nach Packungsanleitung zubereiten und in 4 Puddingf rmchen verteilen, ausk hlen lassen. 3-4 Erdbeeren zur Seite legen f r die Dekoration, restliche Beeren zu einem Pur e mixen. Zucker, Vanillezucker, Orangenschalen-Aroma und Saft einer halben Zitrone begeben und unter das Erdbeer-Pur e mischen. Erdbeer-Coulis auf vier Desserteller verteilen, Panna Cotta darauf st rzen und mit den zur Seite gelegten Erdbeeren ausgarnieren. 1 Stunde k hlstellen.