

Holunder-Panna cotta

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Blatt Gelatine
- 750 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 160 g Zucker
- 400 ml Holunderbeer-/ Fliederbeersaft (100 % Saft aus Konzentrat ohne Zucker)
- 100 ml klarer Apfelsaft
- abgeschälte Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Gewürznelke
- 1 kleines Stück Zimtstange
- 10 g Speisestärke
- 30 g Mandelkerne ohne Haut
- 1 TL Öl
- Alufolie



Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Vanillin-Zucker, 75 g Zucker und 200ml Holunderbeersaft in einem Topf aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. 4 Timabale-Förmchen (ersatzweise Tassen oder andere Förmchen mit ca. 175 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen. Sahnemasse einfüllen und abkühlen lassen. Über Nacht kalt stellen. Für die Holunderbeersoße Holunderbeersaft, 50 ml Apfelsaft, 60 g Zucker, Zitronenschale, Nelke und Zimtstange aufkochen. Speisestärke und 50 ml Apfelsaft glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Zitronenschale, Nelke und Zimtstange entfernen und die Soße auskühlen lassen. Ein Stück Alufolie dünn mit Öl bestreichen. 25 g Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Mandeln gut unterrühren und sofort auf die Alufolie geben. Mandelkrokant auskühlen lassen und grob hacken. Zum Stürzen der Panna cotta Förmchen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Panna cotta am Rand lösen, auf Teller stürzen und etwas Holunderbeersoße darum gießen. Mit Krokant bestreuen.