

Holunderblüten-Pannacotta

Für 2–4 Personen

2 ½ Gelatineblätter

240 ml Sahne

120 ml Milch

60 ml Holunderblütensirup

1 EL Zucker

1 Prise feines Meersalz

1 Holunderblütendolde, zum Dekorieren (optional)

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Milch, Holunderblütensirup, Zucker und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf von der Hitze nehmen. Überschüssiges Wasser aus den gequollenen Gelatineblättern leicht ausdrücken, in die warme Creme-Mischung krümeln und mit einem Schneebesen kräftig schlagen. Die Creme in dem Topf abkühlen lassen, gelegentlich umrühren.

Sobald die Creme Zimmertemperatur hat – sie wird immer noch flüssig sein – auf vier Souffléförmchen (à 120 ml) aufteilen. Die Förmchen mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Dann etwa 25 Minuten in das Gefrierfach stellen, bis die Creme fest, aber nicht gefroren ist. Alternativ die Förmchen für 2–3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Ein paar Holunderblüten von der Dolde abschneiden und damit die Pannacotta kurz vor dem Servieren dekorieren (optional). Pur oder mit Erdbeeren genießen.