Artikel vom 01.08.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/panna-cotta-torte

Panna Cotta-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten(für 12 bis 16 Stücke):
100 g Vanille-Waffeln (zum Beispiel von Loacker),
100 g Butterkekse,
40 g Butter,
400 g Schlagsahne,
100 ml Milch,
200 g Frischkäse,
100 g Zucker,
1 Vanillezucker,
1 TL Vanillepaste,
6 g Agar-Agar,
300 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
1 EL Zitronensaft.
Außerdem:
frische Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitung:
Die Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Waffeln und

Butterkekse mit dem Küchenhäcksler fein zerkleinern. Die Butter im Topf schmelzen und über die Keksbrösel geben. Gut vermischen und mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen, fest drücken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Für die Creme die Sahne mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Vanillepaste und 5 g Agar-Agar in einen Topf geben, aufkochen und unter Rühren 3 Minuten köcheln lassen. Die Masse lauwarm abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren. Dann den Frischkäse unterrühren und die Creme auf den Tortenboden geben. Die Torte noch einmal für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Zitronensaft und Puderzucker einige Minuten kochen bis die Beeren weich sind und anschließend pürieren. 1 g Agar-Ager mit 1 TL kaltem Wasser verrühren, unter das Püree geben und nochmals 2 Minuten köcheln lassen. Das Erdbeerpüree mit einem Löffel auf der Torte verteilen, glattstreichen und noch einmal mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren die Torte noch mit frischen Erdbeeren verzieren.

Julia Ernsting