

Erdbeer-Panna Cotta Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Zutaten für den Belag:

400 ml Sahne
600 ml Milch
100 g Zucker
1 Bourbon Vanille Schote
12 Blatt Gelatine
175 g Frischkäse
3 Blatt Gelatine
1 kg Erdbeeren
zur Dekoration ein wenig Karamellsoße

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Man kocht die Sahne und die Milch zusammen mit dem Zucker und der Vanilleschote. Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein. Wenn die Milch kocht zieht man den Topf von der Herdplatte und löst die Gelatine darin auf. Unter rühren lässt man die Mischung ein wenig abkühlen. In die warme Milch rührt man den Frischkäse und die drei Blatt Gelatine unter. Das macht das Panna Cotta cremiger.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Man verwendet möglichst kleine aromatische Erdbeeren. Man verteilt sie auf dem Biskuitboden. Über die Erdbeeren gießt man die Panna Cotta Mischung. Am besten stellt man die Torte über Nacht im Kühlschrank kalt. Es dauert einige Zeit bis sie fest ist.

Man dekoriert die Torte mit Erdbeeren und Karamellsoße.