

# Joghurt-Panna cotta mit Erdbeer-Mousse

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/03/joghurt-panna-cotta-mit-erdbeer-mousse/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/03/joghurt-panna-cotta-mit-erdbeer-mousse/)

## Zutaten für 6 Personen:

- 350 ml Sahne
- 250 g Joghurt
- 1 Packung Vanille-Zucker
- Zucker
- Salz
- Schale 1 Bio-Zitrone
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 75 g Blockschokolade
- 250 g Erdbeeren

## Zubereitung:

Schale von einer Bio-Zitrone abreiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Ausgedrückte Gelatine dazugeben und unter ständigem Rühren 10 Minuten sanft köcheln. Dann Salz und Zitronenschale dazugeben. Anschließend abkühlen lassen.

Joghurt zur abgekühlten Sahnemischung dazugeben und unterrühren. Blockschokolade reiben und ebenfalls unterrühren.

Erdbeeren säubern, vierteln und mit dem Puderzucker pürieren.

Die Sahne-Joghurt-Masse in kleine Gläser füllen (Die Gläser vorher mit kaltem Wasser ausspülen, dann lässt sich die Masse später besser stürzen). Obendrauf einen fingerbreit das Erdbeer-Mousse schichten.

Das Dessert mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Die Pannacotta im Glas servieren oder aus den Gläsern auf Teller stürzen. Mit einer geviertelten Erdbeere und nach Wunsch mit einem Minzeblatt als Deko servieren.

Rezept aus dem Kloster Bursfelde

Quelle: NDR - Klosterküche vom 9.12.2018