

Maracuja-Sekt-Panna Cotta



Einkaufsliste:

Panna Cotta:

150ml Maracujasaft
Saft einer Zitrone
40g Zucker
1 EL Vanillezucker
250ml Sahne
150ml Milch
1 Pck. Pulvergelatine oder 6 Blatt
Gelatine

Sekt Jelly:

150ml Maracujasaft
6 Maracujas
50g Zucker
400ml Sekt
1 Pck. Pulvergelatine oder 6 Blatt
Gelatine

Maracuja-Sirup

10 Maracujas
2 Zitronen
300ml Wasser
160g Zucker

Maracuja-Granita:

750ml Sekt (nach Belieben
halbtrocken, trocken)
200ml Sirup

So wird's gemacht

Zunächst **Maracuja Panna Cotta** vorbereiten. Hierfür Maracuja-Saft mit dem Zucker, Vanillezucker, Milch und Sahne zum Kochen bringen. Kurz köcheln lassen. Derweil Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen. Zitrone pressen und zu der köchelnden Masse geben. Mit dem Schneebesen die vorbereitete Gelatine unterrühren. Masse abkühlen lassen und immer wieder rühren. Erst wenn die Masse leicht andickt aber noch flüssig ist, in Gläser füllen. Vorab noch einmal gut durchrühren. Dies ist wichtig, da sich sonst der Molkeanteil und der Wasseranteil trennen. Wenn die Masse in „Schräglage“ eingefüllt werden soll, Eierpappschalen mit etwas Zewa ausfüllen und passende Dessertgläser schräg in eine Mulde legen. Nun vorsichtig die Masse eingießen. Vorsichtig in den Kühlschrank transferieren und min. 2 Stunden kühlen.

Die **Sekt-Jelly** vorbereiten. Hierfür Maracuja-Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Kurz köcheln lassen. Derweil Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen. 100ml Sekt einrühren. Mit dem Schneebesen die vorbereitete Gelatine unterrühren. Masse abkühlen lassen und immer wieder rühren. Zum Schluss den Rest Sekt vorsichtig einrühren. Masse auf die Panna Cotta gießen. So oder mit dem Maracuja-Granita (Rezept auf dem Blog bei dem Maracuja Gin Smash) kalt servieren.

Für den Sirup: Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Maracujas halbieren und aushöhlen. Maracuja-Inneres und ausgepressten Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale geben und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein Sieb geben und in ausgespülte Flaschen füllen.

Für die Granita: Sirup noch einmal mit 100ml Sekt aufkochen. Den restlichen Sekt hinzugeben, umrühren und in eine TK-geeignete Form geben. Einfrieren. Am nächsten Tag vor dem Servieren mit einer Gabel „auskratzen“ sodass die typischen Eiskristalle entstehen.