Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Matcha Panna Cotta aus dem Kochkurs – Asiatische Küche.

Zutaten:

- 3 Blatt Gelatine
- 500 g Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 EL Matcha-Tee
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen.

Gelatine ausdrücken.

Gelatine und Matcha-Tee in der Sahne auflösen, evtl. kurz pürieren, damit sich das Teepulver vollständig lösen kann.

Matcha-Sahne unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen, dann auf 4 Gläschen verteilen.

Creme mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Das Dessert mit frischen Früchten ausdekorieren.

Wir wünschen gutes gelingen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82