

# Panna Cotta mit Spargel, Erdbeerenschaum und Homemade Sesam Hippen

**Kategorien:** Buffets, Desserts, Obstküche, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch  
**Land / Stil:** k.A. / k.A.  
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

Obers  
Vanilleschote  
Zucker  
Gelatine  
Spargel  
Gelantine

Sesam Hippen:

125 g Staubzucker  
50 g glattes Mehl  
½ TL Zimt  
50 ml Orangensaft  
50 g geschmolzene Butter  
20 g Sesam

Für den Erdbeerschaum:

Erdbeeren  
Zitronensaft  
Zucker  
Gelantine

## Zubereitung

Spargel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Spargelspitzen aufheben.

Den Spargel in Obers mit einer Vanilleschote und Rohrzucker auskochen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Haarsieb streichen.

Anschließend Gelatine einrühren, in Gläser abfüllen, in die Mitte Spargelspitzen einlegen und

kalt stellen.

Für den Erdbeerschaum Erdbeeren pürieren, mit Zucker und Zitronensaft vermischen und die Masse durch ein Sieb streichen.

Anschließend in die iSi Gourmetwhip Flasche einfüllen und kalt stellen.

Für die Hippen Staubzucker, Mehl, Zimt und Orangensaft glatt rühren.

Geschmolzene, lauwarme Butter und den Sesam dazu geben.

Backpapier auf ein Backblech legen und den recht flüssigen Teig löffelweise auf das Backblech setzen.

Da der Teig beim Backen zerlaufen wird, ist es wichtig zwischen den Häufchen genug Platz zu lassen (circa 15 cm).

Die Hippen im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad circa 10 Minuten goldbraun backen.

Leicht auskühlen lassen und über ein Nudelholz oder eine Flasche biegen und hart werden lassen.

Das Erdbeermousse aus der iSi Flasche aufsprühen, die Panna Cotta darauf legen und mit den Sesamhippen servieren.