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 vorgeheiztenBackrohr 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.