

Panna cotta mit Altreier Lupine und karamellisierten Golden Delicious

Zutaten Panna cotta 4 Portionen

250 ml Sahne
100 ml Milch
50 gr Zucker
2 Gelatineblätter (lange)
1 Prise Salz
1 Teelöffel Altreier Lupine

Zubereitung Panna cotta:

Die Sahne + Milch heiß werden lassen. Vom Herd nehmen, das Lupinenpulver unterrühren und ca 20 Minuten ziehen lassen. Danach Zucker und Salz dazurühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Anschließend die kurz in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und das Ganze verrühren. Anschließend in 4 Gläser abfüllen und für circa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die karamellisierten Äpfel:

2 Südtiroler Äpfel Golden Delicious
80 g Zucker
1 Prise Zimt
20 ml Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelwürfel und den Zimt dazugeben, kurz umrühren und den Zitronensaft dazugeben. 2-4 Minuten köcheln lassen und dann kalt stellen. und die Masse verrühren.

Fertigstellung:

Auf die Panna cotta in den Gläsern einen Löffel karamellierte Äpfel geben und mit Minze und Blüten dekoriert servieren.

