

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Panna Cotta-Torte

Zutaten

300 g Mehl

200 g Butter

250 Zucker

1 Ei

Butter für die Form

2 Vanilleschoten

1 kg Schlagsahne

12 Blatt Vanilleschoten

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Butter, Ei und

100 g Zucker miteinander verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auskleiden und im heißen Ofen bei 180 °C

25 - 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, Vanilleschoten einritzen, Mark herauskratzen. Beides mit Sahne und übrigem Zucker zum Kochen bringen.

1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Schoten entfernen, Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Sahne auflösen. Wenn die Panna Cotta eindickt, auf den Tortenboden geben und im Kühlschrank sehr fest werden lassen. Puderzucker mit wenig Wasser verrühren, den Tortenrand damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Auf die glatt gestrichene, sehr feste Masse das Tortenfoto legen und die Überraschung präsentieren.