

Joghurt-Panna-Cotta mit Blüten-Salz-Karamell

für 6 Personen:

für die Panna cotta:

3 Blatt	Gelatine
1	Vanilleschote
300 ml	Schlagsahne
100 g	Zucker
300 g	Sahnejoghurt
100 ml	Sahne für die Garnierung

für das Blüten-Salz-Karamell

200 g	Zucker
1 EL	Trockenblumen
	etwas Salz (nicht ganz fein)

Zubereitung:

Für die Joghurt-Panna-Cotta:

Gelatine kalt einweichen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Sahne, Zucker, Vanilleschote und -mark im Topf aufkochen, ca. 5 Min. köcheln. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken in der heißen Sahne auflösen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Schote entfernen. Joghurt glattrühren und in die Sahne mengen, dann abfüllen. Dessertgläser bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Blüten-Salz-Karamell:

Zucker in einem Topf schmelzen und etwas bräunen lassen. Wenn der Zucker eine goldbraune Farbe hat auf ein Backpapier geben und Fäden ziehen. Rasch das Salz und die Blüten darauf verteilen. Gut abkühlen lassen und nach Wunsch in kleine Stücke brechen.

Vorsicht: nicht zu dunkel werden lassen, denn der Zucker wird bitter.

Für die Garnierung:

Wenn das Joghurt-Panna-Cotta gut abgekühlt und fest geworden ist, die steif geschlagene Sahne darauf spritzen und die gebrochenen Blüten-Salz-Karamell Stücke darauf platzieren.