

Sören Anders
Panna Cotta

Freitag, 10. Juli 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Süßes

Zutaten:

4 Blatt	Gelatine
550 g	Sahne
1	Vanilleschote
3 EL	Zucker
400 g	gemischte Beeren
2 EL	Puderzucker



Zubereitung:

Hinweis: Die Creme muss über Nacht auskühlen und gelieren.

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahne in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark, die Schote und den Zucker zur Sahne geben.
3. Die Sahne sacht erhitzen und 2–3 Minuten offen köcheln lassen.
4. Die Vanilleschote entfernen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Sahne auflösen.
5. Dann die heiße Sahne in 4 Gläser oder Sturzförmchen verteilen. Die Förmchen mit Frischhaltefolie abdecken und zunächst bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
6. Panna Cotta dann über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Am Serviertag die Beeren putzen, gegebenenfalls waschen und abtropfen lassen.
8. Beeren mit Puderzucker mischen und fein pürieren.
9. Die gelierte Panna Cotta mit einer Messerspitze vorsichtig vom Formrand lösen und auf Dessertteller stürzen. Die Beerensauce angießen.

Nährwert: Pro Portion: 530 kcal / 2200 kJ
27 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 44 g Fett