Rezept

Panna cotta mit Hibiskus und Acerolakirsche

Ein Rezept von Panna cotta mit Hibiskus und Acerolakirsche, am 12.10.2024

Zutaten

	½ Vanilleschote
100 ml	Milch (1,5 % Fett)
1 TL	getrocknete Hibiskusblüten (Tee, Reformhaus)
2 EL	Acerolakirschsaft (Direktsaft, Reformhaus)
200 g	Sahne
1 EL	Zucker (20 g)
1 Blatt	weiße Gelatine

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Das Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Sahne mit der Milch, der Vanilleschote, dem Mark und dem Zucker in einem kleinen Topf (16 cm Ø) zum Kochen bringen. Hibiskusblüten dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und alles 10 Min. ziehen lassen.

2. Die Gelatine in der Zwischenzeit in kaltem Wasser einweichen.

3. Die Hibiskussahne noch einmal aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne rühren. Die Panna cotta durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Acerolakirschsaft einrühren, in Portionsgläser oder Förmchen füllen und auskühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abdecken und am besten über Nacht kühl stellen.

4. Die Panna cotta etwa 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und servieren. Ganz schlicht und ohne Dekoration schmeckt sie am besten.