

Rezept

Einfache Panna cotta

Ein Rezept von Einfache Panna cotta, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 Blatt weiße Gelatine | 1 Vanilleschote |
| 500 g Sahne | 50 g Zucker |
| 500 g Erdbeeren, Kiwis oder Mango | 1 TL Orangenlikör (nach Belieben) |
| 8 Förmchen, kleine Tassen oder Gläser (je 100–125 ml) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen.

3. Vanillemark und -schote mit Sahne und Zucker aufkochen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in der Sahne auflösen.

4. Sahne abkühlen lassen, bis sie gerade eben beginnt zu gelieren, dabei ab und zu umrühren. Anschließend Vanilleschoten entfernen, die Sahne in die Förmchen, Tassen oder Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen. Panna cotta in 5 Std. fest werden lassen.

5. Dann entweder die Erdbeeren verlesen, waschen und entkelchen, Kiwis schälen oder die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Die Früchte klein schneiden.

6. Ein Drittel der Früchte mit einem Pürierstab fein zerkleinern und nach Belieben mit Orangenlikör abschmecken.

7. Fruchtpüree mit den klein geschnittenen Früchten auf der Panna cotta verteilen und gleich servieren.