Rezept

Panna-Cotta-Torte

Ein Rezept von Panna-Cotta-Torte, am 06.07.2025

Zutaten

175 g	Butterkekse
6 Blatt	weiße Gelatine
600 g	Sahne
50 g	+ 1 EL Zucker
	Saft von 1 Zitrone
125 g	Butter
400 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
500 g	rote Johannisbeeren
2 EL	rotes Johannisbeergelee

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Butterkekse fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen, mit den Bröseln verkneten und auf den Boden der Form drücken.

2. Gelatine kalt einweichen. Milch und 300 g Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark dazukratzen. Vanilleschote und 50 g Zucker zugeben, alles aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Ca. 1 Std. kalt stellen, dabei ab und zu umrühren.

3. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, einige Rispen in Zitronensaft wenden, mit 1 EL Zucker bestreuen. Übrige Beeren abzupfen. Gelee erwärmen, auf den Boden streichen. Übrige Sahne steif schlagen. Gelierende Masse unter die Sahne rühren. Johannisbeeren unter die Hälfte der Creme heben. Auf dem Boden verteilen. Übrige Creme daraufgeben, glatt streichen. Abgedeckt 3 Std. kalt stellen. Mit Johannisbeerrispen dekorieren.