

Rezept

Panna-Cotta-Torte mit Johannisbeeren

Ein Rezept von Panna-Cotta-Torte mit Johannisbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Milch
300 g Mehl	4 EL Kakao
1 Pck. Backpulver	16 Blatt Gelatine weiß
1,5 l Sahne	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	2 Stücke Zitronenschale
400 g Rote Johannisbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem extra hohen Tortenring umstellen. Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen, 5 Min. weiterköcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen, die Zitronenschale entfernen. Die Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. Einige Stunden abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt.
5. Inzwischen die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mehrere schöne Rispen für die Garnierung beiseite stellen. Den Rest von den Stielen zupfen, mit der Hälfte der Panna Cotta mischen, auf den Boden geben, den Deckel auflegen, die restliche Panna Cotta darauf geben. 2 Std. kühl stellen. Mit Johannisbeerrispen belegen.