

Rezept

Panna cotta mit Espresso

Ein Rezept von Panna cotta mit Espresso, am 15.04.2026

Zutaten

1/8 l Espresso	400 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker	3 Blatt helle Gelatine
1 EL Sambuca (Anislikör) nach Belieben	400 g Kirschen
2 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso mit der Sahne und dem Vanillezucker zum Kochen bringen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen.

2. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Die Sahne vom Herd ziehen. Die Gelatineblätter abtropfen lassen und einzeln in der Sahne auflösen. Den Sambuca untermischen, die Creme in vier Förmchen füllen und ca. 6 Std. kühl stellen.

3. Für die Sauce Kirschen entsteinen und grob würfeln. Puderzucker bei schwacher bis mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. Kirschen dazugeben und gut unterrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten, dann abkühlen lassen.

4. Zum Servieren die Panna cotta mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Die Kirschen daneben verteilen.