

Rezept

Panna cotta mit Rosenduft und roten Beeren

Ein Rezept von Panna cotta mit Rosenduft und roten Beeren, am 12.09.2024

Zutaten

3 Blatt Gelatine	250 g Sahne
2-3 EL Zucker	weißer Pfeffer
2 EL Rosenwasser (Apotheke;)	100 g rote Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren und/oder kleine Erdbeeren)
1 EL Orangen- oder Erdbeerlikör (nach Belieben)	2 Förmchen à 125 ml Inhalt (am besten Herzförmchen)
2 kleine ungespritzte Rosenblüten (Biogärtnerei oder eigener Garten) oder getrocknete Rosenblütenblätter zum Garnieren (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 2 EL Zucker, 1 Prise Pfeffer und knapp 1 EL Rosenwasser würzen, aufkochen und bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. einkochen lassen.
2. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Rosensahne auflösen. Diese durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Rosensahne in die Förmchen verteilen und abkühlen lassen. Dann mindestens 6 Std. im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.
3. Die Beeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Erdbeeren entkernen. Beeren nach Belieben zuckern und mit Likör und restlichem Rosenwasser mischen.
4. Die Panna cotta mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Panna cotta mit den marinierten Beeren und nach Belieben mit Rosenblüten garniert servieren.