Rezept

Panna cotta mit Waldbeeren

Ein Rezept von Panna cotta mit Waldbeeren, am 06.06.2025

Zutaten

600 g	Sahne
35 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
40 g	Zucker
2 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
4 Blatt	weiße Gelantine
300 g	TK-Waldbeeren
1 gehäufter TL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Für die Panna cotta Sahne, Vanillezucker und Zucker in einem Topf kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine 3-5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen, die Zitronenschale unterrühren. Die Sahnemischung in 4 Kaffeetassen füllen, zugedeckt mindestens 5 Stunden kühl stellen.

2. Von den Waldbeeren die Himbeeren und Brombeeren aussortieren. Die restlichen Beeren mit Zucker, Speisestärke und 50 ml Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Himbeeren und Brombeeren hineingeben und alles abkühlen lassen.

3. Die Panna-cotta-Tassen bis zum Rand in warmes Wasser tauchen und anschließend auf Dessertteller oder in Schälchen stürzen. Die Beeren ringsherum anrichten und die Panna cotta nach Belieben mit Schokoröllchen garnieren.