Rezept

Panna cotta mit Walderdbeeren

Ein Rezept von Panna cotta mit Walderdbeeren, am 07.05.2024

Zutaten

- **3 Blatt** weiße Gelatine
- **400 g** Sahne
- **100 g** Zucker
- **150 ml** Prosecco
- **1** Vanilleschote
- **200 g** Crème fraîche
- **250 g** Walderdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatineblätter in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und ca. 10 Min. quellen lassen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Sahne, Crème fraîche und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

3. Die Gelatine zur Sahnecreme geben und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Creme in Gläser füllen und in ca. 6 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Die Walderdbeeren verlesen und nur leicht abbrausen, trocken tupfen. Die Beeren auf der Panna cotta verteilen und mit dem Prosecco auffüllen. Ein wunderbar frisches Sommerdessert!