

Panna Cotta Grundrezept



Einfach Backen / Maria Panzer

Abkühlen:	5 h
Dauer:	30 Min.
Niveau:	Einfach

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

Für die Panna Cotta

1	Vanilleschote
4 Blätter	Gelatine
400 g	Sahne
60 g	Zucker
	Etwas kaltes Wasser zum Einweichen

Für das Topping

300 g	Erdbeeren
80 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft

1. SCHRITT

1 Vanilleschote, 4 Blätter Gelatine, etwas kaltes Wasser zum Einweichen, 400 g Sahne, 60 g Zucker

Für die Panna Cotta die Vanilleschote einritzen und mit dem Messerrücken auskratzen. Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser **ca. 5 Minuten** einweichen. Sahne und Zucker mit dem Vanillemark in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. SCHRITT

Topf vom Herd nehmen. Die eingeweichten Gelatine leicht ausdrücken, in den Topf mit der noch heißen (nicht mehr kochenden) Flüssigkeit geben. Kurz durchrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. **4 Schälchen (à ca. 125 ml)** bereitstellen.

3. SCHRITT

Die flüssige Panna Cotta hineingießen und die Schälchen **ca. 10-15 Minuten** abkühlen lassen. Das Dessert anschließend **mindestens 5 Stunden**, am besten über Nacht, kühl stellen.

4. SCHRITT

300 g Erdbeeren, 80 g Zucker, 1 TL Zitronensaft

Für das Topping Erdbeeren waschen. Von **200 g** der Erdbeeren das Grün entfernen, mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren (mit Grün) für die Deko halbieren.

5. SCHRITT

Die gestockte Panna Cotta kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Zum Stürzen eine weite Schale mit

heißem Wasser vorbereiten.

6. SCHRITT

Je ein Schälchen mit dem Boden **ca. 30-60 Sekunden** in die Schale mit heißem Wasser stellen (dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schälchen gelangt). Mit einem Messer die Panna Cotta vorsichtig vom Schälchen lösen und auf einen Teller stürzen.

7. SCHRITT

Jedes Panna Cotta Dessert erst kurz vor dem Servieren mit der Erdbeersoße übergießen und mit den halben Erdbeeren garnieren.