



Panna Cotta: Sahne-Pudding mit Beerensoße



Zutaten

Für die Panna Cotta:

5 Blätter	Gelatine
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
500 ml	Sahne

Für die Brombeersoße:

80 g	Puderzucker
1 TL	frischer Zitronensaft
300 g	Brombeeren

Sonstiges:

1 Zweig	Minze
---------	-------

Tipp

Falls du Lust auf eine vegetarische Variante unserer Panna Cotta hast, kannst du einfach die Gelatine durch Agar Agar ersetzen.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 966 kJ, 231 kcal, 18,6 g Kohlenhydrate, 2,09 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 44,6 mg Cholesterin, 1,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du hast Lust auf eine klassische italienische Nachspeise? Dann musst du unbedingt unsere Panna Cotta mit Brombeersoße probieren! Panna Cotta ist im Prinzip ein Sahne-Pudding mit Vanille und einer süßsauen Beerensoße. Für unsere Panna Cotta haben wir uns für eine leckere Brombeersoße entschieden. Dafür pürieren wir in einem Mixer einfach frische Brombeeren zusammen mit Puderzucker und etwas Zitronensaft. Wenn du magst, kannst du die Panna Cotta auch noch mit etwas Minze dekorieren. Die Kombination aus der cremigen Panna Cotta und den fruchtigen Brombeeren passt wirklich super zusammen! Unsere Panna Cotta ist einfach eine unwiderstehliche Nachspeise für den Sommer! So einfach geht's:

Step 1:

Für die Panna Cotta zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann schlitzt du die Vanilleschote der Länge nach auf und kratzt das Mark heraus. Nun die Sahne in einen Topf geben und mit der Vanilleschote, dem Mark sowie dem Zucker einmal aufkochen lassen.

Step 2:

Anschließend kannst du die heiße Vanillesahne durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine nun gut ausdrücken und mit der Sahne verrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Die Panna Cotta Masse in Gläser füllen und im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Brombeersoße zubereiten. Dazu die Brombeeren mit dem Puderzucker sowie dem Zitronensaft pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Panna Cotta mit der Brombeersoße und einem Minzblatt verziert servieren.