

Marillen Panna Cotta

Fruchtig und lecker ist das Rezept für Marillen Panna Cotta. Dieses Dessert kann man super vorbereiten, sodass man am Abend genug Zeit für die Gäste hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

500 ml	Schlagobers
250 ml	Milch
50 g	Zucker
120 ml	Marillennektar
3 Blätter	Gelatine
500 g	Marillen
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für leckeres Marillen Panna Cotta zuerst Schlagobers, Milch und Zucker miteinander mischen und in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann den Marillennektar dazugeben und gut und stetig umrühren. Wer es gerne besonders süß mag, kann auch ein wenig mehr Zucker zugeben, als im Rezept angegeben.
2. In einem kleinen weiteren Topf nun die Gelatine in kaltem Wasser für circa 5 Minuten einweichen. Dann heraus nehmen und gut ausdrücken. Ebenfalls in den Topf geben und auflösen lassen. Dabei das Umrühren nicht vergessen.
3. Servierschälchen oder –formen mit kaltem Wasser ausspülen, das Panna Cotta einfüllen und für mindestens 6 Stunden, am besten jedoch über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz vor dem Servieren Marillen mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Zum Anrichten die Panna Cotta auf einem Teller stürzen, das Obst drum herum geben und ab auf den Tisch.

Tipp

Marillen Panna Cotta ist fruchtig und lecker. Damit ein gelungener Abschluss für einen tollen Abend mit Gästen, den sicher keiner so schnell vergessen wird.