Kirsch-Panna Cotta

Das Kirsch-Panna Cotta mit köstlichem Geschmack und edler Optik ist ein echter Dessert-Allrounder in deiner Rezeptsammlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

300 ml	Vollmilch
300 ml	Schlagobers
2 Stk.	Vanilleschoten
50 g	Zucker
4 Blätter	Blattgelatine
1 Glas	Kirschen (ca.350 g emtsteint)
1 Prise	Zimt
2 Stk.	Kardamom Kapseln
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Speisestärke
3 Nach Belieben	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Kirsch-Panna Cotta** die Vollmilch und die Hälfte vom Schlagobers in einen Topf geben. Ausgekratztes Vanillemark der Vanilleschoten und Zucker hinzufügen, alles aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

2. Die Blatt-Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und unter die heiße Vanillesahne rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Danach abkühlen lassen, bis die Masse leicht geliert. Sobald die Vanillemischung zu gelieren beginnt, die halb steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse in kleine Gläschen (je ca. 80 ml) füllen. Tipp: Damit sich die Vanille nicht am Boden absetzt, stelle die Gläschen für zirka10 Minuten in den Tiefkühler, bevor du sie in den Kühlschrank gibst. Dann für mindestens 2

Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

3. Den Kirschsaft mit Vanillezucker, Zimt und Kardamom zum Kochen bringen. Kirschen hinzufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Erneut aufkochen. Die Speisestärke mit Wasser glatt rühren und unter ständigem Rühren in die heiße Sauce geben, bis sie eindickt. Kirschsauce abkühlen lassen. Die abgekühlte Kirschsauce auf die Panna Cotta geben und nach Belieben mit frischen Kirschen oder Minze garnieren.

Tipp