Panna Cotta Brombeere

Das Panna Cotta Brombeere ist ein unwiderstehliches köstliches Dessert. Das tolle Rezept werden deine Naschkatzen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

250 g	Brombeeren (frisch oder TK)
1 EL	Frischen Zitronensaft
2 TL	Zucker
4 Blätter	Gelatine
100 ml	Wasser
300 ml	Schlagobers
4 TL	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
	Walnüsse (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Panna Cotta Brombeere** die Beeren mit zwei Teelöffel Zucker und Zitronensaft vermischen und pürieren. Vier Blätter Gelatine in Wasser zirka 5 Minuten einweichen.

2. Das Wasser erhitzen und aufkochen, Püree einrühren, von der Herdplatte nehmen und druch ein Sieb streichen. Die Hälfte der ausgedrückte Gelatine unterrühren. In Gläser füllen und für zirka 3 Stunden in den Kühlschrank kühl stellen.

3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und mit dem Schlagobers vermischen. Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren zirka 10 Minuten köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und die restliche, ausgedrücke Gelatine zugeben und auflösen. Danach abkühlen lassen und über die Brombeermasse gießen. Im Kühlschrank weitere 2 Stunden kühl stellen.

4. Das Panna Cotta auf Teller stürzen und mit fein gehackte Walnüsse garnieren.

Tipp

Wen man die Gläser vor dem Stürzen in heißes Wasser taucht, löst sich das Panna Cotta leichter vom Rand.