

# Panna Cotta Grundrezept

Hier das Grundrezept für eine köstliche Panna Cotta. Zum italienische Dessert Klassiker werden bevorzugt frische Beeren, Früchte, Frucht- und Beerensaucen serviert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Vanilleschote
4 Blätter	Gelatine
400 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
60 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für das **Panna Cotta Grundrezept**, ritze die Vanilleschote ein und kratze das köstliche Mark heraus. Weiche die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser für etwa 5 Minuten ein.
2. Bringe das Schlagobers mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf kurz zum Kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nimm den Topf vom Herd. Drücke die eingeweichte Gelatine leicht aus und füge sie dem Topf mit der noch heißen, aber nicht mehr kochenden Flüssigkeit hinzu. Rühr kurz um, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
3. Bereite vier Schälchen (à ca. 125 ml) vor. Gieße die flüssige Panna Cotta in die Schälchen und lass sie für etwa 10-15 Minuten abkühlen. Stelle die fertigen Panna Cotta Desserts für mindestens 5 Stunden, idealerweise über Nacht, kühl.

## Tipp

Zur Panna Cotta frische Beeren und zum Beispiel mit einem Topping aus pürierten Beeren mit Zucker und Zitronensaft garnieren.