Panna cotta mit Heidelbeeren

Diese besondere Art, Schlagobers zu kochen, gilt in Italien als Dessertklassiker. In diesem Rezept für Panna cotta mit Heidelbeeren werden feine Komponenten ergänzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

300 g	Kokosmilch
1 Stk.	Vanilleschote
4 EL	Zucker
3 Blätter	Gelatine
160 g	Schlagobers
160 g	Heidelbeeren
2 EL	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Staubzucker

Zubereitung

1. Kokosmilch für die Panna cotta mit Heidelbeeren in einen Topf geben. Vanillezucker und Zucker hinzufügen. Milch unter stetigem Rühren aufkochen. Topf wieder vom Herd nehmen. Eine Schale mit kaltem Wasser füllen. Gelatine Blätter hineinlegen.

2. Nach einigen Minuten herausnehmen und ausdrücken.Gelatine in die heiße Kokosmilch geben und auflösen. Milch überkühlen, sodass der Gelatineprozess einsetzt – dieser beginnt im Kühlschrank bereits nach 5 bis 10 Minuten.Obers aus dem Kühlschrank nehmen. In ein hohes Gefäß füllen und nur halb steif schlagen.

3. Zur Kokosmilch geben. 4 kleine Portionsgläschen nehmen und mit der Pana cotta befüllen. Für 2 Stunden im Kühlschrank gefrieren lassen.Die frischen Heidelbeeren gründlich waschen und abtropfen lassen. ? der Heidelbeeren durch ein Sieb geben oder mit dem Pürierstab zu einem Fruchtmus pürieren.

4. Zitronensaft und Staubzucker unter die Heidelbeeren ziehen und den Rest der Früchte hinzufügen.Vor dem Stürzen der Pana Cotta die kleinen Förmchen in heißes Wasser tauchen, so löst sich die Creme optimal vom Rand.

Tipp

Vor dem Servieren Panna cotta mit Heidelbeeren garnieren und auf Wunsch mit etwas Staubzucker am Tellerrand garnieren.