

Panna Cotta mit Walderdbeersauce

Rezept für eine wunderbare Panna Cotta mit Walderdbeersauce - zum Verlieben!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

400 g	Walderdbeeren
2 Stk.	Vanilleschoten
450 g	Schlagobers
75 g	Feinkristallzucker
3 Blätter	Gelatine (weiße)
3 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta mit Walderdbeersauce zu Beginn das Schlagobers mit Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschoten mit einem scharfen Messer längs aufschneiden, das Mark herauslösen und mit in den Topf geben. Alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Dann die Temperatur sofort reduzieren und bei geringer Hitze und aufgesetztem Deckel rund 10 Minuten sanft köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.
2. In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen und 5 Minuten einweichen lassen. Anschließend gut ausdrücken und unter die heiße Vanillesauce ziehen. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dann die Sauce in Dessertförmchen füllen. Die Förmchen für rund 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Panna Cotta schön fest ist.
3. Kurz vor dem Servieren die Walderdbeeren vorsichtig waschen, putzen und abtropfen lassen, einige Beeren für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Beeren in den Mixer geben, Staubzucker zufügen und alles fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.
4. Eine flache Schüssel mit heißem Wasser bereitstellen. Die kalten Förmchen (nur die

Förmchen!) kurz eintauchen, so lässt sich die Panna Cotta einfacher auf Dessertteller stürzen. Zum Schluss die Walderdbeerensauce dazu anrichten und mit den zurückgelegten Beeren garnieren.

Tipp

Die Panna Cotta mit Walderdbeerensauce kann man anstelle von Walderdbeeren auch mit normalen Erdbeeren zubereiten bzw. andere Waldbeeren verwenden, zum Beispiel Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren etc. Außerhalb der Saison einfach auf eine gefrorene Beerenmischung zurückgreifen.