

Passionsfrucht-Panna Cotta

Mit dem Rezept für Passionsfrucht-Panna Cotta lässt sich der Klassiker auf eine ganz besondere Weise zubereiten, die so bestimmt noch nicht jeder kennt, aber trotzdem mögen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Vanilleschote
400 g	Kochsahne
160 g	Zucker
6 Stk.	Passionsfrüchte
50 g	Zucker
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für **Passionsfrucht-Panna Cotta** als Erstes die Gelatine in kaltem Wasser für etwa zehn Minuten einweichen lassen.
2. Währenddessen die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

3. Dann Kochsahne, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in den Topf geben, rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
4. Nun die Vanilleschoten herausnehmen und die restliche Flüssigkeit auf Dessertgläser aufteilen. Die Gläser für mindestens drei Stunden kaltstellen.
5. In der Zwischenzeit die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen.
6. In einen Topf geben und zusammen mit Zucker und Wasser für etwa fünf Minuten köcheln lassen. Zwei Drittel der Sauce dann durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit dann wieder in den Topf geben. Die Sauce abkühlen lassen und zum Servieren der Panna Cotta in die Gläser füllen.

Tipp

Das Passionsfrucht-Panna Cotta schmeckt gerade an heißen Tagen herrlich erfrischend. Die Passionsfrucht-Sauce lässt sich auch um andere Früchte, wie beispielsweise Himbeeren oder Erdbeeren erweitern.