

# Zitronen Panna Cotta

Die selbstgemachte Zitronen Panna Cotta mit Schlagobers und Naturjoghurt ist ein frischer und cremiger Dessertgenuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

5 Blätter	Gelatine
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
75 g	<a href="#">Zucker</a>
350 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
4 Scheiben	Zitronen

## Zubereitung

1. Für die **Zitronen Panna Cotta** starte, indem du die Gelatine für etwa 10 Minuten in eiskaltem Wasser einweichst. In der Zwischenzeit bringst du das [Schlagobers](#), Zucker und frischen Zitronensaft in einem Topf kurz zum Kochen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der aromatischen Sahne auflösen.
2. Rühre dann den Naturjoghurt unter die Zitronen-Schlagobers-Mischung. Verteile die entstandene Panna Cotta-Masse gleichmäßig auf vier Dessertgläser und lasse sie im Kühlschrank für etwa 3 Stunden fest werden.
3. Halbiere die frischen Zitronenscheiben und dekoriere jedes Zitronen Panna Cotta mit zwei dieser erfrischenden Hälften. Garniere das Dessert abschließend mit frischen Minzblättern, um einen Hauch von Frische und Eleganz hinzuzufügen.

## Tipp

Möchte man die Zitronen Panna Cotta auf Dessertteller stürzen, tauche die Gläser kurz in heißes Wasser, um die Panna Cotta leichter auf einen Teller zu stürzen. Falls nötig, fahre mit einem Messer

vorsichtig am Rand entlang.