

# Rezept Panna Cotta

Aus Norditalien stammende Nachspeise.

## Zutaten:

2 Blatt weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
500 g Sahne  
60 g Zucker

## Zubereitung:

Zur Zubereitung der Panna Cotta muss zunächst die Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht werden.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit einem spitzen Messer das Mark heraus kratzen.

In einem Topf die Sahne zusammen mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen und alles zusammen ca. 15 min bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Das überschüssige Wasser der Gelatine nun gut ausdrücken.

Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen und die Gelatine vorsichtig unter Rühren in der Sahne auflösen. Diese darf auf keinen Fall mehr kochen, da die Gelatine ansonsten die Sahne nicht mehr binden würde.

Dessertschalen kalt ausspülen und die Panna Cotta einfüllen, nun für ca. 6 Stunden das Dessert im Kühlschrank erkalten lassen.

Zur Panna Cotta reicht man üblicherweise eine Fruchtsauce,

z.B. aus Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren. Dazu wird das Obst einfach unter Zugabe von etwas heißem Wasser püriert und je nach Geschmack mit Zucker verfeinert.

[Zurück zu Süßspeisen](#)