

# Panna cotta

Dieses himmlische Panna cotta Dessert mit sahniger Creme und einer Fruchtsoße ist schnell selbstgemacht.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Panna cotta:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
600 g Schlagsahne  
1 Pr. Salz  
Zitronenschale (unbehandelt)  
40 g Zucker  
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

### Beerensoße:

300 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

## Wie gelingt eine cremige Panna cotta?:

### 1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs aufschlitzen. Das Mark mit einem Messerrücken herausschaben. Vanillemark, -schote mit Sahne, Salz, Zitronenschale und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 10–15 Min. ohne Deckel leicht kochen lassen, gelegentlich umrühren. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

### 2 Zubereiten:

Zitronenschale und Schote aus der Sahne nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Die Sahne in etwa 4 kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen (je 150 ml Inhalt) gießen und mind. 3 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

### 3 Beerensoße zubereiten:

Beeren vorbereiten, z. B. Erdbeeren waschen, putzen, Himbeeren verlesen, oder tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Früchte pürieren und mit Bourbon Vanille-Zucker abschmecken.



**4 Panna cotta stürzen:**

Die Panna cotta mit einem Messer vom Förmchenrand lösen, kurz in sehr heißes Wasser stellen, auf Dessertteller stürzen und mit der Beerensoße umgießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Panna cotta als Dessert mit der Erdbeersoße oder Orangenfilets servieren oder einfach mit gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen.
- 200 g Schlagsahne können durch Milch ersetzt werden.
- Die Panna cotta lässt sich gut 1–2 Tage im Voraus zubereiten.

