



[Start](#) > [Rezepte](#) > [Kochen & Grillen](#) > Panna Cotta | Das einfache Grundrezept



©stock.adobe.com/mpessararis

Panna Cotta | Das einfache Grundrezept

Datum: 24.09.2024 | Author: Lukas Rathschlag

Sahnig, cremig und mit einem Hauch Vanille – so muss Panna Cotta schmecken. In diesem einfachen Grundrezept erfährst du, wie man das italienische Dessert in wenigen Schritten selbst macht und mit einer leckeren Soße toppt.

Dieses Grundrezept für Panna Cotta macht es dir besonders einfach: Du benötigst nämlich nur vier Zutaten und schon hast du alles, was du für dieses klassische Dessert brauchst. Außerdem verraten wir dir noch, wie du die Creme mit unterschiedlichen Soßen ganz einfach variieren kannst.

PANNA COTTA: DAS GRUNDREZEPT

Zutaten für 4 Portionen

- 5 Blätter Gelatine
- 700 ml Sahne

- 1 Vanilleschote
 - 200 g Zucker
-
-

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst die Gelatineblätter in etwas Wasser nach Packungsanweisung aufweichen. Die Sahne in einen Topf füllen und vorsichtig erhitzen. Die Vanilleschote währenddessen halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit dem Zucker zur Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Schritt 2

Die Temperatur herunterschalten, sodass die Sahne nicht mehr kocht. Aufgeweichte Gelatineblätter gut ausdrücken und ebenfalls in den Sahne-Mix geben. Unter rühren in der Creme auflösen. Danach alles für weitere 2 Minuten erhitzen.

Schritt 3

Jetzt kannst du die Creme in kleine Schüsseln oder Gläschen gießen. Die fertige Panna Cotta kannst du direkt servieren. Falls du das Dessert jedoch stürzen möchtest, musst du sie für mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht kaltstellen.

PANNA COTTA: REZEPT FÜR DIE SOSSE

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, etc.)
 - 160 g Zucker
 - 2 TL Zitronensaft
-
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Beeren waschen und abtropfen lassen, wenn nötig Strunke entfernen. Eine Handvoll Beeren zum späteren Dekorieren zur Seite stellen.

Schritt 2

Übrige Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben, etwas Wasser ergänzen und mit einem Pürierstab  zerkleinern. Die Mischung kurz aufkochen und bei niedriger Hitze einkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.

Schritt 3

Jetzt kannst du die fertige Panna Cotta mit der Soße übergießen und mit den übrigen Beeren anrichten.

PANNA COTTA: LECKER MIT MANGO

Sobald du das Grundrezept für die Panna Cotta beherrscht, kannst du dich an die unterschiedlichen Versionen machen. Beispielsweise lässt sich die Creme mit Mango anrichten und so durch ein tropisches Aroma ergänzen. Eine weitere fruchtige Variante ist Panna Cotta mit einer Soße aus Orangen. An der Zubereitung ändert sich dabei nichts. Du arbeitest also stets mit Pürierstab und kochst die Früchte mit Zucker ein. Natürlich kannst du die Panna Cotta auch mit weiteren Soßen oder Zutaten zubereiten – erlaubt ist, was schmeckt.



SO GELINGT DUNKLE PANNA COTTA

Nicht nur die Soße, auch die Creme der Panna Cotta selbst lässt sich ganz einfach abwandeln. Beispielsweise kannst du dem Rezept noch etwas Zitronenschale hinzufügen. Diese sorgt für eine gewisse Frische. Oder du erweiterst die Panna Cotta noch um eine Prise Kakao und färbst sie so schön dunkel ein. Unbedingt ausprobieren!

Schlagworte:

Dessert

Frühling

italienisch

Nachtisch

Party

Sommer