

Panna cotta mit Früchten

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 1 ½ Std.
für 4 Förmchen von je ca. 1 dl, kalt ausgespült

Panna cotta mit Kirschen (Bild oben, vorne)

520 g **Kirschen**, entsteint
(ergibt ca. 400 g)

2–4 Esslöffel **Wasser**

3–4 Esslöffel **Zucker**

1 Teelöffel **Zitronensaft**

zusammen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, 5–10 Min. weich köcheln, fein pürieren, durch ein Sieb streichen, 2 dl in die Pfanne zurückgiessen, Rest abkühlen, zugedeckt kühl stellen

2 ½ dl **Rahm**

¾ Teelöffel **Agar-Agar** (z. B. Morgia)

gut verrühren, zum Püree in die Pfanne giessen

1–3 Esslöffel **Zucker**

beigeben, unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 ½ Std. fest werden lassen

Servieren: Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen, wenig Fruchtsauce darüber giessen.

Pro Person: 22 g Fett, 2 g Eiweiss, 28 g Kohlenhydrate, 1320 kJ (315 kcal)

Varianten

Panna cotta mit Aprikosen (Bild oben, hinten links)

Kirschen durch 500 g **Aprikosen**, entsteint (ergibt ca. 400 g), ersetzen. Zubereiten wie Panna cotta mit Kirschen.

Panna cotta mit Äpfeln (Bild oben, hinten rechts)

Kirschen durch 500 g **rotschalige Äpfel**, ungeschält, in Stücken, ersetzen. Zubereiten wie Panna cotta mit Kirschen.

Hinweis: die Wasser- bzw. Zuckermenge hängt vom Reifegrad der Früchte ab.

Tipp

Statt Agar-Agar 3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft, verwenden. Gelatine am Ende der Kochzeit mit der noch heissen Flüssigkeit auflösen.

Lässt sich vorbereiten: Panna cotta 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

