

# Panna cotta mit Beersauce

1. Für die Creme Sahne mit Vanille-Aroma, Salz, Zitronenschale und Zucker in einem kalt ausgespülten Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ohne Deckel leicht kochen lassen.

2. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Zitronenschale aus der Sahne nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Die Sahne in 4 kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen (je 150 ml Inhalt) gießen, etwas abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Beersauce Beeren vorbereiten (Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen, Himbeeren verlesen, nicht waschen, TK-Beeren auftauen lassen), pürieren und mit Bourbon-Vanille-Zucker abschmecken.

4. Die Panna cotta mit einem Messer vom Förmchen- oder Tassenrand lösen, kurz in sehr heißes Wasser stellen, auf Dessertteller stürzen und mit der Sauce umgießen.

Tipp: Panna cotta als Dessert mit Erdbeersauce oder Orangenfilets servieren oder einfach mit gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen.

Eignet sich auch als Partydessert.

Die Panna cotta lässt sich gut 1-2 Tage im Voraus zubereiten.

Abwandlung 1: Sie können 200 ml der Sahne durch Milch ersetzen.

Abwandlung 2: Für eine Panna cotta mit Joghurt 350 ml Sahne wie oben angegeben mit Vanille-Aroma, Salz, Zitronenschale und Zucker kochen, Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Dann 250 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) oder Vanillejoghurt unterrühren, die Masse sofort in Förmchen füllen und kalt stellen.

**Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten, ohne Kühlzeit**

**Für die Creme: 600 ml Schlagsahne**

**1 Pck. Finesse Bourbon - Vanille - Aroma**

**1 Prise Salz**

**2 Stück Zitronenschale (unbehandelt)**

**40 g Zucker**

**4 Blatt weiße Gelatine**

**Für die Beersauce: 300 g Beeren, z. B. Erdbeeren, Himbeeren oder TK-Beerencocktail**

**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**