

Pfirsich Panna Cotta

Hallo Feinschmecker,

Diese Woche gibt es eine saisonale Panna Cotta von mir. Es ist sehr schnell zubereitet und benötigt nur wenige Zutaten. Das ideale Rezept für faule Menschen ;-)



Hier das Rezept für 6 Gläser (Breite 6cm x Höhe 4cm)

Creme:

- 420g Vollrahm
- 20g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2,6g Gelatine in Pulverform
- 13gkaltes Wasser

Pfirsich Kompott:

- 3 Pfirsiche
- 10g Zucker
- 1 Zitrone

Crème

Beginnen wir mit der Herstellung unserer Crème. Wusstest du, dass Panna Cotta auf Deutsch gekochte Crème bedeutet? Wenn nicht dann hast du auf jeden Fall schon mal was gelernt ;-)

Bevor wir den Vollrahm kochen, müssen wir uns um die Gelatine kümmern. **2,6 g Gelatinepulver** mit dem Wiegelöffel abwiegen. Mit **13 g kaltem Wasser** vermischen und beiseitestellen. Ich verwende nicht zu viel Gelatine, ich bevorzuge eine cremige Panna Cotta! :-). Da die Pannacotta im Glas ist muss sie auch nicht mega fest sein

Die Vanilleschote mit einem Messer auskratzen, um das Mark zu entfernen.

In einem Kochtopf **420 g Vollrahm**, **20 g Zucker**, die **Vanilleschote** und ihr Mark dazugeben.



Einmal Aufkochen und bei schwacher Hitze weitere **3 Minuten** weiter köcheln, Vorsicht, der Rahm steigt schnell ;-)

Dann den Rahm durch ein kleines Sieb passieren, die noch heiße Gelatine zugeben und mit dem Schneebesen verrühren.



Sobald die Gelatine eingerührt ist, den Rahm mit Hilfe eines Messbechers in die Gläser gießen.

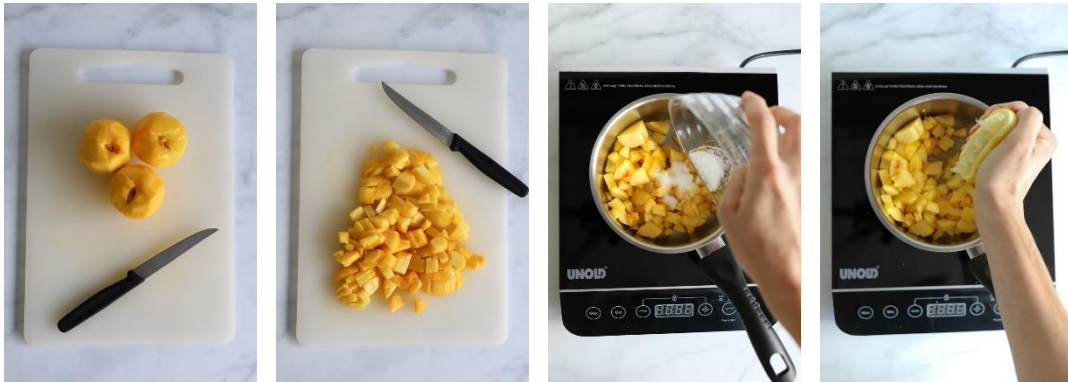
Die gefüllten Gläser für mindestens **4 Stunden** in den Kühlschrank stellen.



Pfirsich Kompott

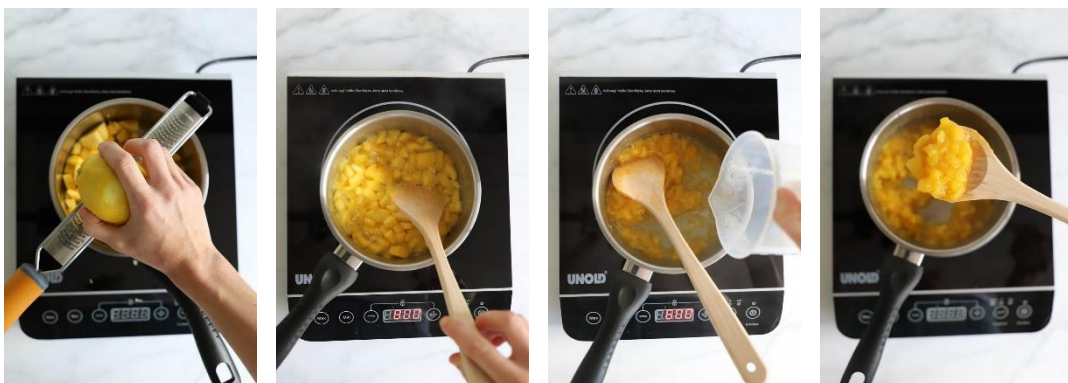
Jetzt ist es an der Zeit, das Kompott zuzubereiten! Zunächst **3 Pfirsiche** schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Pfirsiche und **10 g Zucker** (1 Esslöffel) in einen Topf geben. Dann mit einer Mikroraspel die Schale von **1 Zitrone** abreiben und die Hälfte davon auspressen (ergibt etwa **25 g Saft**).



Bei schwacher Hitze kochen. Falls nötig, etwas mehr Wasser hinzufügen, wenn die Stückchen am Boden der Pfanne festkleben. Die Konsistenz des Kompotts sollte wie auf dem vierten Foto sein, weich, aber mit ein paar Stücken. :-)

Nach dem Kochen das Kompott in einer Schüssel für etwa **1 Stunde** in den Kühlschrank stellen.



Jetzt, wo die Panna Cotta fest ist, und das Kompott abgekühlt ist, kann man alles zusammenfügen :-)

Und als kleine Dekoration habe ich ein Minzblatt genommen :-)



Fertig ist die Panna Cotta jetzt musst du sie nur noch genießen!

Auch Super für im Voraus zu zubereiten. Im Kühlschrank sind sie 3 Tage haltbar.

Ich hoffe, dass Dir dieses Sommer-Panna-Cotta-Rezept gefällt!

Ich wünsche Dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker!

Laura

PS: Alle verwendeten Materialien findest Du am Ende des Rezepts.

