

Rezept

Panna cotta mit Amaretto

Ein Rezept von Panna cotta mit Amaretto, am 30.06.2024

Zutaten

1	Vanilleschote	500 g	Sahne
50 g	Zucker	2 Blatt	helle Gelatine
3	reife Pfirsiche oder ungefähr 400 g ungesüßte Pfirsiche aus der Dose	1 EL	Puderzucker
		2 EL	Amaretto
1 EL	Zitronensaft		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, Hälften auseinander klappen. Die schwarzen Körnchen mit dem Messerrücken aus der Schote rauskratzen und in einen Topf streifen. Die Schote auch reinlegen, die Sahne reinschütten, den Zucker auch.
2. Die Sahne heiß werden lassen. Wenn sie kocht, die Hitze zurückdrehen und die Sahne etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zeit die Gelatineblätter in eine flache Schale legen und Wasser drüber schütten. Die Gelatine in 5-10 Minuten weich werden lassen. Und vier Förmchen suchen (jedes braucht Platz für ungefähr 150 ml).
4. Die Vanilleschote aus dem Topf fischen. 1 Gelatineblatt mit den Fingern aus dem Wasser holen, leicht ausdrücken und in die warme Sahne legen. Nicht kochen! So lange rühren, bis das Blatt nicht mehr zu sehen ist. Das zweite Blatt genauso reinrühren und auflösen.
5. Die Sahnecreme in die Förmchen füllen, abkühlen lassen und für ungefähr 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme so fest wird, dass man sie stürzen kann.
6. Während der Zeit irgendwann die Sauce machen. Die Pfirsiche waschen und halbieren. Den Stein rauslösen, die Pfirsiche würfeln. Oder Pfirsiche aus der Dose und den Puderzucker nehmen. Mit dem Amaretto in einem Topf heiß werden lassen. Deckel drauf, Hitze auf schwache Stufe und in 10 Minuten weich werden lassen. Abkühlen lassen und pürieren – Pürierstab oder Mixer. Mit dem Zitronensaft mischen.
7. Die Panna cotta mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen, einen Teller drauf legen und beides zusammen mit Schwung umdrehen. Die Panna cotta steht jetzt auf dem Teller. Sauce außenrum gießen.