

Zutaten

- 500 ml Sahne, 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 50 g Crème fraîche
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Waldbeer-Püree
- 50 g Sahne, 50 g Zucker
- 2,5 Blatt Gelatine

Dessert

Panna Cotta-Waldfruchttörtchen

Entdecken Sie unser köstliches Panna Cotta-Waldfruchttörtchen! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. 450 g Sahne mit Vanille, Zucker und Zitronenschale aufkochen, auf 400 g reduzieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, in heißer Sahne auflösen, durch ein Sieb gießen. Sahne auf Raumtemperatur auskühlen lassen, Crème fraîche unterrühren. 50 g Sahne steif schlagen, unterheben. Panna Cotta in 4 quadratische mit Biskuitböden ausgelegte Förmchen füllen, kalt stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. Sahne zum Beerenpüree geben und verrühren. Masse (ca. 0,5 cm hoch) in einen Rahmen gießen, kalt stellen. Panna Cotta aus den Förmchen nehmen. Beeren-Gelee quadratisch schneiden, je eins auf jedes Törtchen legen. Nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.