



# Panna Cotta von weißer Schokolade mit Beeren Kompott

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine schnelle, einfache Version, cremig - fruchtig

## Zutaten

- Für das Panna Cotta:
  - 1 l flüssige Sahne
  - 200 g weiße Schokolade, gebröckelt
  - 7 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
  - 1 El Zucker
- Für das Beeren Kompott:
  - 100 g Zucker
  - 250 g T. K. Beerenmischung
  - 50 ml trockener Rotwein
  - 50 ml Kirschsafte
  - Mark 1 Vanille Schote
  - 10 g Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise i n folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Panna Cotta:

### Schritt3

Die Sahne kurz aufkochen und die zerbröckelte Schokolade dazu geben, zerfallen lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, in 5 - 6 Portionsförmchen geben, im Kühlschrank 4 - 5 Stunden

kalt stellen, gelieren lassen.

#### **Schritt4**

Das Beeren Kompott:

#### **Schritt5**

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun schmelzen, karamellisieren lassen.

#### **Schritt6**

Mit dem Rotwein und dem Kirschsafte ablöschen, aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

#### **Schritt7**

Das ausgekratzte Vanillemark samt Schote dazu geben und mit der angerührten Speisestärke binden. Erst dann die T. K. Beeren dazu geben, ganz kurz "aufstoßen" lassen, nicht zerkochen. Die Beeren erkennbar lassen, Vanilleschote entfernen, kalt stellen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die Panna Cotta -Förmchen kurz in heißes Wasser halten, dann lassen sie sich besser stürzen, anrichten.

#### **Schritt10**

Die Beeren drum herum verteilen und alles mit Spänen von weißer Schokolade garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-von-weisser-schokolade-mit-beeren-kompott/>