



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 Kirschsafft 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/>