



Stracciatella - Panna Cotta mit roter Grütze im Kelch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Unwiderstehlich, köstlich, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Stracciatella - Panna Cotta:
 - 400 g Schlagsahne
 - 200 g Milch
 - 60 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - Mark 1 Vanillestange
 - 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
 - 60 g Zartbitter Schokolade, gehackt
- Für die rote Grütze:
 - 200 g T.K. Beerenfrüchte (Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen etc.)
 - 50 ml trockener Weißwein
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 100 g Puderzucker
 - 1 Tl Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die rote Grütze:

Schritt2

Die aufgetauten T.K. Beerenfrüchte mit dem Weißwein, Puderzucker und Zitronenabrieb einmal kurz aufkochen.

Schritt3

Mit der in etwas Weißwein angerührten Speisestärke "sämig" binden; 1 - 2 min. leise "ausköcheln, abkühlen lassen.

Schritt4

Die Stracciatella - Panna Cotta:

Schritt5

Die Milch mit der Sahne, Vanillemark und dem Zucker kurz aufkochen, zurückziehen.

Schritt6

Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren und alles auskühlen lassen. Erst dann die gehackte Schokolade verrühren. In passende Gläser geben, 3/4 voll.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Wenigstens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren die Gläser mit der roten Grütze auffüllen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** rote grütze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stracciatella-panna-cotta-mit-roter-gruetze-im-kelch/>