



Kaffee Panna Cotta mit Kirschen



Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Blattgelatine | 3 St. |
| Schlagsahne | 400 g |
| Kaffee, löslich | 2 EL |
| Zucker | 60 g |
| Sauerkirschen im Glas | 200 g |
| Speisestärke | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne auf niedriger Stufe erhitzen. Kaffeepulver und 40 g Zucker in die Sahne geben und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in die Sahne rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Kaffee-Pannacotta durch ein Sieb in 4 Förmchen gießen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.
3. Kirschen in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. In einer Schüssel 4 EL Kirschsafft mit Speisestärke verrühren. In einem Topf restliche Flüssigkeit mit 2 EL Zucker aufkochen, Speisestärke einrühren, Kirschen zufügen und ca. 1 Min. leicht dickflüssig einkochen. Kirschen leicht abkühlen lassen.
4. Pannacotta aus den Förmchen auf Teller stürzen und mit Kirschen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 248 kcal |
| Kohlenhydrate | 33 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 11 g |