




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 Kirschsafte 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
