Marzipan-Panna cotta mit Kirschen

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	4 St.
Marzipanrohmasse	100 g
Schlagsahne	400 g
Zucker	60 g
Kirschen, frisch	300 g
Speisestärke	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Pürierstab

1. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipanrohmasse zerbröckeln und in einem Topf mit Sahne pürieren. Marzipan-Sahne auf niedriger Stufe erhitzen. 40 g Zucker zugeben und ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in die Marzipan-Sahne rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Pannacotta auf 4 Gläser verteilen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.

3. Kirschen in ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen. In einem Topf Kirschen mit 100 ml Flüssigkeit und 20 g Zucker aufkochen und auf mittlerer Stufe erwärmen. In einer Schüssel Stärke mit 3 EL Kirschsaft verrühren, in den Topf einrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen.

4. Marzipan-Panna cotta aus den Gläschen stürzen und mit lauwarmen Kirschen servieren.

Viel Freunde beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	346 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g