

Panna Cotta mit Rosmarin und karamellisierten Pfirsichen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, leicht, frisch, bunt und ausgesprochen lecker mit Amarettini und Vanille - Himbeeren

Zutaten

- Für das Panna Cotta:
 - 300 ml Sahne
 - 100 ml Milch
 - 50 g Zucker
 - 3 Blatt Gelatine
 - 1 Rosmarinstängel
- Für die Vanille Himbeeren:
 - 250 g frische Himbeeren
 - Mark 1 Vanillestange
 - 40 - 50 g Zucker (Nach Süße der Himbeeren)
 - Ev. etwas Sahnesteif
- Für die glacierten Pfirsichen:
 - 3 vollreife Pfirsiche
 - 50 g Butter
 - 30 g Puderzucker
 - 50 g zerbröselte Amarettini

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Pfirsiche kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, sofort in kalten Wasser „abschrecken“. Schälen, halbieren, Kern entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Schritt3

Die Gelatine ca. 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, Rosmarin fein hacken.

Schritt4

Das Panna Cotta

Schritt5

Die Sahne mit der Milch und den Rosmarin Nadeln aufkochen und

Schritt6

ca. 15 - 20 min. „ausziehen“ lassen,.

Schritt7

Danach passieren und die Gelatine dazu geben, auflösen, verrühren.

Schritt8

In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen und für

Schritt9

3 - 4 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt10

Die Vanille Himbeeren:

Schritt11

Die Himbeeren von der Blüte befreien, einige besonders "Schöne" für die Garnitur zurück lassen.

Schritt12

Den Rest mit dem Zucker pürieren, durch ein Küchensieb streichen und das Vanillemark dazu geben.

Schritt13

Die glacierten Pfirsiche:

Schritt14

Die Pfirsichspalten in eine heiße Pfanne mit der Butter geben und den Puderzucker darüberstäuben; 1 - 2 min. leicht karamellisieren.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Panna Cotta Förmchen kurz in heißes Wasser halten. Mit einem kleinen Messer um den äußeren Rand fahren, lösen und auf einen großen, dekorativen Dessertteller stürzen.

Schritt17

Die noch warmen Pfirsiche drum herum verteilen, obenauf einige schöne Himbeeren setzen.

Schritt18

Die Himbeersoße darüber geben und gestoßene Amarettini darüber streuen.

Schritt19

Alles mit Puderzucker noch einmal einstäuben, ev. ein grünes Melisse Blättchen, für die leckere Optik, dazu setzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-mit-rosmarin-und-karamellisierten-pfirsichen/>