



# 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/>