

Panna - Cotta mit Marzipan

Zutaten für 4 - 5 Personen:

600 g Schlagsahne
200 g Marzipanrohmasse
30 g Zucker
2 TL Speisestärke
1 Glas Sauerkirschen
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
3 EL Kirschwasser

Zubereitung:

- Marzipan sehr klein schneiden oder reiben.
- Sahne mit dem Zucker erhitzen.
- Marzipan in der Sahne pürieren.
- Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Zum Schluss das Gelatinepulver unterrühren.
- Panna - Cotta in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Kirschen abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Saft bis auf 3 EL in einem Topf erhitzen.
- Stärke mit dem restlichen Saft verrühren.
- Stärkesaft unter den kochenden Saft rühren.
- Kirschwasser ebenfalls unterrühren.
- Etwas andicken lassen.
- Kirschen mit dem andickten Saft vermengen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Panna - Cotta mit den Kirschen garniert servieren.