

# Panna Cotta mit Frauensteiner Kirschen



12 Portionen

## ZUTATEN

---

### Panna Cotta:

- 1 Liter Sahne
- 150 g Zucker
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille
- 7 Blatt Gelantine (=14 g)

### Frauensteiner Kirschen:

- 500 g Frauensteiner Kirschen
- 50 g Zucker
- 200 g Rotwein oder Rosé
- 2 El Stroh 80 oder Kirschwasser (zum flambieren)

## ZUBEREITUNG

---

- Zuerst wird die Sahne mit dem Zucker und der Vanille aufgeköcht
- Parallel muss die Gelantine in kaltem Wasser eingeweicht werden
- Dann wird die Gelantine in die heiße Sahne eingerührt bis sie sich auflöst
- Die Masse kalt rühren (auch gerne auf Eis) und kurz bevor Sie geliert in Förmchen gießen und anschließend kalt stellen.
- Die Kirschen müssen gewaschen und entkernt werden. Wenn dies geschehen ist gibt man den Zucker in eine Pfanne und macht daraus ein helles Karamell. Dann wird mit Rotwein abgelöscht. Nachdem die Kirschen dazugegeben wurden kommt der Stroh rein und es wird flambiert.
- Kirschen kalt stellen
- Sobald die Panna Cotta angezogen ist die Kirschen oben drauf geben und servieren

Viel Spaß beim nachmachen!

