

# Panna Cotta

## Für 4 Personen

### Für die Panna Cotta:

Sonnenblumenöl                      625 g Sahne                      1 Vanilleschote

2 EL heller Rohrohrzucker    5 g gemahlene Gelatine

### Für die Pflaumen:

600 g Pflaumen                      120 ml Rotwein                      80 g heller Rohrohrzucker

1 Zimtstange

Die Creme muss über Nacht auskühlen und gelieren. 4 Sturzförmchen hauchdünn mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.

Die Sahne in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark, die Schote und den Zucker zur Sahne geben.

Die Sahne sacht erhitzen und 2–3 Minuten offen köcheln lassen.

Die Vanilleschote entfernen und die Gelatine mit einem Schneebesen unter die köchelnde Sahne rühren. Die Vanillesahne dann nochmals kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Dann die heiße Sahne in die Förmchen verteilen und auskühlen lassen.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Pflaumen waschen und abtropfen lassen, danach halbieren, entsteinen.

In einem Topf den Rotwein aufkochen, den Zucker darin auflösen und 8 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Pflaumenhälften und die Zimtstange zugeben und alles nochmal ca. 5 Minuten köcheln, anschließend abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.

Die gestockte Panna Cotta mit einer Messerspitze vorsichtig vom Formrand lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit den Pflaumen servieren. Tipp: Sehr gut passt zum Panna Cotta auch Granatapfel. Dazu die gestockte Sahne vor dem Servieren mit frischen Granatapfelkernen bestreuen und mit etwas Granatapfelsirup beträufeln.

Theresa Baumgärtner am 28. Oktober 2019