

Hier und heute



Panna-Cotta-Kuchen mit Beeren

Im Sommer punkten Kuchen, für die man den Ofen gar nicht erst anwerfen muss. Dieser Panna-Cotta-Kuchen mit heimischen Beeren von Konditormeisterin Theresa Knipschild kommt ohne Backen aus und erinnert noch dazu an Urlaub in Italien.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform (26cm)

Zutaten für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter

Zutaten für die Panna Cotta

- 400 ml Sahne
- 500 g Quark, Fettstufe nach Geschmack
- 100-130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 8 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote

Zutaten für die Soße

- ca. 400 g gemischte Beeren
- 50 g Puderzucker
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Die Kekse zerkrümeln, z. B. in einem Mixer oder mit einem Frischhaltebeutel. Butter zerlassen. Butter und Kekskrümel gründlich mischen und als Boden in die Backform geben und festdrücken, z. B. mit einem Löffel oder Glas. Nun kaltstellen.

Gelatine ca. fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Ca. 200 g Quark in einem kleinen Topf verrühren. Die Mischung nur leicht erwärmen. Sie sollte nicht dampfen. Gelatine gut ausdrücken und in die warme Mischung geben.

Schlierenfrei verrühren. Die warme Mischung mit dem Rest des Quarks mischen, Zucker zufügen und verrühren. Abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Zucker dazugeben. Vanilleschote auskratzen und das Mark in den Quark geben. Kalte Sahne aufschlagen und unter die Quarkmischung heben. Creme auf den Boden geben und mindestens drei Stunden, besser über Nacht kaltstellen.

Beeren für die Soße waschen und trockentupfen. Mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, anschließend abschmecken. Für eine cremige Soße ohne Kerne durch ein Sieb passieren und zum Kuchen servieren.

Etwas Beerensoße als Spiegel auf die Teller geben und die Kuchenstück darauf setzen. Mit einigen frischen Beeren und je einem Minzblatt garnieren.

Wer die Beerensoße nicht herstellen möchte, kann den Kuchen mit frischen Beeren oder Konfitüre nach Wahl garnieren.