



Hier das Rezept für eine Basis-Panna-Cotta mit Espresso-Gelee:

Titel: Panna Cotta

Kategorien: Süss, Italien, Sahne, Dessert, Nachtisch

Menge: 4-6 Portionen

500 Gramm Sahne

50 Gramm Zucker

1 Vanilleschote

3 Blätter Gelatine

125 ml starker Espresso

1,5 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Sahne mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote erhitzen, aber nicht kochen. Die 3 Gelatine-Blätter in etwas kaltem Wasser einweichen bis sie glibbrig ist. Dann gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen.

Die Sahne in Dessertschalen, Weckgläser oder Espresso-Tassen füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Espresso-Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend im heißen Espresso auflösen. Abkühlen lassen aber darauf achten, dass der Espresso noch nicht geliert.

Pro Schale, Tasse oder Weckglas eine ca. 2 mm hohe Schicht Espresso gießen und wieder kalt stellen.

Anmerkung: Den Espresso kann man süßen, muss man aber nicht. Wer keine Espresso-Maschine hat, kann sich auch mit Instant-Pulver behelfen.