

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



PANNA COTTA

von Melanie Kühnemann-Grunow





AUS
LICHTENRADE
FÜR
LICHTENRADE

melanie-kuehnemann.de

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Panna Cotta von Melanie Kühnemann-Grunow



Zutaten

- 500 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 5 Blätter Gelatine
(alternativ vegetarischer Gelatineersatz 10 g Agar-Agar)
- Himbeeren

Zubereitung

Für insgesamt 4 Portionen wird die Schlagsahne, der Zucker sowie das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote und die Schote selbst in einem Topf aufgekocht. Das Ganze ca. 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Anschließend die ausgekratzte Vanilleschote herausnehmen.

Während die Sahnemischung köchelt, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann das Wasser auspressen und die Gelatine in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Alternativ statt Gelatine kann man auch 10 g Agar-Agar unterrühren, muss dann die Sahnemischung aber zwei Minuten weiter kochen lassen.

Die fertige, noch flüssige Panna Cotta in kleine Förmchen füllen und mindestens vier Stunden kalt stellen, dann auf Teller stürzen. Besonders gut schmeckt die Panna Cotta mit Himbeersoße und frischen Himbeeren. Es lassen sich aber auch andere Früchte, wie z. B. Erdbeeren gut dazu kombinieren.

Guten Appetit!