

Italienische Rezepte

Panna Cotta Mit Karamell Dessert

Gattung: Dessert, Italien, Süßspeise, Nachspeise, Nachtisch

Karamell Gugelhupf Form	
150 g Zucker	50 ml Wasser
Karamell Portionsförmchen	
250 g Zucker	80 ml Wasser
Panna Cotta	
10 Scheiben Gelatine, weiß	2 Teel. Kaffee, löslich
1 Liter Schlagsahne	2 Essl. Wasser, heiß
100 g Zucker	2 Essl. Creme de Cacao
1/8 Liter Milch	

Für eine Gugelhupfform von 1 1/2 l Inhalt oder 12 Portionsförmchen a 125 ml Zucker in einem schweren Topf zu dunkelbraunem Karamell schmelzen lassen, Wasser zugießen (Vorsicht, es spritzt!), ständig umrühren und so lange weiterkochen lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Eine Gugelhupfform oder Portionsförmchen mit dem Karamell ausgießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne mit Zucker erwärmen, mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Milch erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Löslichen Kaffee mit heißem Wasser verrühren und mit Creme de Cacao zur Schlagsahne geben. Die Milch ebenfalls dazugeben. Alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung in die vorbereitete Form füllen und kalt werden lassen. Die Panna cotta mindestens 5-6 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren auf eine Platte stürzen: Das geht am besten, wenn man ein Geschirrtuch in heißes Wasser taucht, ausdrückt und 10 Minuten auf die gestürzte Form legt.