

Espresso-Panna-cotta

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Ristretto, (extrastarker Espresso)
2 Päckli Vanillezucker, Bourbon
2.5 dl Rahm
2 Blatt Gelatine
Rahm, etwas, geschlagen
Schokoladen-Kaffeebohnen

Info

Pro Portion

1 g Eiweiss
22 g Fett
2 g Kohlenhydrate
208 kKalorien
871 kJoule

ZUBEREITUNG

Ergibt 4 Portionen

Den Ristretto mit dem Vanillezucker verrühren. Mit dem Rahm in eine kleine Pfanne geben, kurz vors Kochen bringen, dann beiseitestellen. Inzwischen die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine zusammengefallen ist, leicht ausdrücken und im warmen Kaffee-Rahm unter Rühren schmelzen lassen. Dann in Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Panna cotta dem Rand entlang mit einem spitzen Messerchen lösen, auf Teller stürzen und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm sowie einigen Schokoladen-Kaffeebohnen garnieren.