

Panna Cotta

Zutaten

- 1000 ml Schlagsahne
- Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote (oder 3 Päckchen (Bourbon-) Vanillezucker)

Zubereitung

- ☞ Schlagsahne unter Rühren aufkochen. Vorsicht, die Sahne kann sehr plötzlich überkochen. Etwa 50 g Zucker hinzugeben und abschmecken. Nach Bedarf so viel Zucker zugeben, bis die Sahne leicht süßlich schmeckt. Wenn die Sahne später kalt ist, ist der Süßgeschmack weniger intensiv; daher im Zweifelsfall etwas mehr Zucker verwenden.
- ☞ Das Innere der Vanilleschote (oder den Vanillezucker) hinzugeben und 15 Minuten kochen.
- ☞ In der Zwischenzeit die Gelatineblätter für 10 Minuten in Wasser einweichen. Nicht mehr Gelatine als angegeben nehmen, denn das würde nachher zu einer unschönen Gelatinemasse in der PANNA COTTA führen.
- ☞ Topf vom Herd nehmen und ausgedrückte Gelatine unter Rühren in die heiße Masse einrühren.
- ☞ Die Sahne kann nun entweder in ein großes Gefäß gegeben werden (einfacher, aber nicht so hübsch) oder in viele Tassen (o.ä.) mit je 100 ml (schöner, aber mehr Arbeit).
- ☞ Nun kommt die Sahne für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank. Die PANNA COTTA wird dabei fest.
- ☞ Wenn die Sahne in vielen Tassen ist, kann sie noch gestürzt werden. Dazu werden die Tassen für 1-2 Minuten in einem lauwarmen Wasserbad angewärmt. Dann kann die PANNA COTTA auf Teller (evtl. mit Hilfe eines Messers) gestürzt werden.
- ☞ Im Kühlschrank aufbewahren. PANNA COTTA schmeckt hervorragend mit Zabaione, Schokosauce, Amaretto oder einer selbstgemachten Karamelkruste.

Bon appetito!

<http://www.volker-noelle.com/gg/panna.shtml>