

Cappuccino- Panna-cotta

EINFACH

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ziehen lassen: ca. 12 Std.
Fest werden lassen: ca. 2 Std.
für 4 Förmchen von je ca. 1½ dl,
kalt ausgespült

5 dl Halbrahm

**4 Esslöffel Espresso-Kaffee-
bohnen**

2 Esslöffel Zucker

**¾ Teelöffel Agar-Agar
(z. B. Morgia, 2 g)**

**20 g dunkle Schokolade
(z. B. Noir)**

1. Rahm mit den Kaffeebohnen in einen Messbecher geben, umrühren, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen. **2.** Rahm durch ein Sieb in eine Pfanne giessen. **3.** Zucker und Agar-Agar begeben, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. **4.** Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen. Schokolade an der Wunderreibe darüber reiben.

