

Mocca-Panna-cotta

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 5 Std.

Förmchen, kalt ausgespült

7 dl Halbrahm

100 g Kaffeebohnen

70 g Zucker

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

1. Rahm mit den Kaffeebohnen und dem Zucker aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Moccarahm durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, bei kleiner Hitze auf ca. 6 dl einköcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen. Deckel aufsetzen, ca. 4 Std. kühl stellen.

3. Panna cotta auf Teller stürzen.

Portion: 544 kcal, F 49 g, Kh 23 g, E 5 g

