

dolce 4 | PANNA COTTA

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 4 Std.
Für 4 Förmchen von je ca. 1½ dl, kalt ausgespült

4 dl **Vollrahm**
1 dl **Milch**
2½ Esslöffel **Zucker**
1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

zusammen aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 4 dl einköcheln. Pfanne von der Platte nehmen

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

unter die heisse Flüssigkeit rühren. Durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen

Erdbeercoulis

250 g **Erdbeeren**
2–3 Esslöffel **Puderezucker**
1 Teelöffel **Zitronensaft**

zusammen pürieren, durch ein Sieb streichen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen

Servieren: Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen, mit Erdbeercoulis anrichten.

einige **Erdbeeren**, nach Belieben in Scheiben schneiden, zum Verzieren

Tipp: Panna cotta in Espressotassen abfüllen und so servieren.



Milchprodukte in der Küche Norditaliens

Viehzucht und Milchwirtschaft haben in den Alpentälern und ihren Ausläufern eine lange Tradition. Wunderbare Käsesorten wie Mascarpone, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano oder Ricotta prägen die Küche des Nordens. Aber auch Milch und Rahm werden oft und gern verwendet, unter anderem für das wohl bekannteste italienische Dessert: die heiss geliebte Panna cotta.