

Panna cotta al Cappuccino

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.

für 4 Portionenförmchen von je 1½ dl

VANILLE-MASSE

1½ dl Rahm

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

KAFFEE-MASSE

1 dl starker Kaffee (Espresso)

3 Esslöffel Zucker

½ Teelöffel Vanillezucker

2½ dl Rahm

20 g dunkle Schokolade, fein gehackt

3 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

GARNITUR

weisse und dunkle Kuchenglasur für Schokolade-Rosetten
einige Kumquats, in Scheiben
einige Granatapfelkerne

Vanille-Masse: Rahm und Vanillezucker aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Gelatine unter die heisse Masse rühren, in die Förmchen verteilen. Ca. 10 Min. gefrieren, bis die Masse fest ist.

Kaffee-Masse: Alle Zutaten bis und mit Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Schokolade begeben, schmelzen. Gelatine unter die heisse Masse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Glattrühren, auf die Vanille-Masse geben, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Servieren: Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen, garnieren.



Variante mit Agar-Agar: Für die Vanillemasse statt der Gelatine ¼ Teelöffel Agar-Agar (z.B. Biorex) verwenden. Dieses mit dem Rahm und dem Vanillezucker unter Rühren knapp 2 Min. kochen, in die Förmchen verteilen, auskühlen (die Masse wird bereits während des Auskühlens fest). Für die Kaffee-Masse statt der Gelatine ¾ Teelöffel Agar-Agar (z.B. Biorex) mit allen Zutaten bis und mit Rahm verrühren, unter Rühren knapp 2 Min. kochen. Schokolade begeben, schmelzen. Auf die Vanille-Masse geben, auskühlen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Hinweise

– Panna cotta wird mit Agar-Agar zubereitet fester als mit Gelatine.

– Im Handel sind verschiedene Agar-Agar-Produkte erhältlich, deshalb jeweils unbedingt die Mengenangaben beachten.



Schokolade-Rosetten:

Kuchenglasuren schmelzen, mit dem Pinsel abwechslungsweise in Streifen dünn in ein Blech ausstreichen, trocknen. Mit einer Metall-Bratschaufel Rosetten abschaben, an einem Ende leicht zusammendrücken.