



Espresso - Panna - Cotta

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht, schnell gemacht und dabei so köstlich.

Zutaten

- 1 extrastarker Espresso
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne mit dem Vanillezucker kurz aufkochen.

Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren und in den Panna-Cotta Förmchen aufteilen; wenigstens 3 Stunden kalt stellen.

Schritt3

In den Förmchen zu Tisch geben oder mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen.

Schritt4

Mit einem Sahnetupfer und etwas schwarzem Kakao bestreuen, garnieren und nur noch genießen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** panna cotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/espresso-panna-cotta/>