Kaffee Panna Cotta

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : '' });

Das traditionelle Panna Cotta, einmal etwas anders

Zutaten

- 70 g Kaffeebohnen
- 400 ml Milch
- 800 g flüssige Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 2 ausgekratzte Vanilleschoten
- 8 Blatt eingeweichte Gelatine

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kaffeebohnen zunächst in einer Stielpfanne leicht anrösten und für einige Stunden,(besser über Nacht) in die Milch geben, damit sie ihr Aroma gut abgeben können.

Schritt2

Danach passieren,die Milch mit dem Vanillemark, einer Prise Salz und dem Zucker versetzen.

Schritt3

Die Hälfte der Sahne dazu geben, alles kurz aufkochen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine verrühren.

Schritt4

Auskühlen lassen und kurz vor dem Stocken, die restliche, steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In dekorativen Gläsern abfüllen, erkalten lassen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, schnell, traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaffee-panna-cotta/