



Schokoladen - Panna - Cotta mit Espressoschaum

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das köstliche Panna Cotta, so schnell und einfach zu machen

Zutaten

- 100 g edelbittere Schokolade (70 %)
- 2 Cl Weinbrand
- 3 Blatt Gelatine
- 375 ml Sahne
- 75 g Zucker
- 1 El lösliches Espressopulver
- 2 Eigelb
- 50 ml Milch
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Schokoladen - Panna - Cotta:

Schritt2

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser ca. 4-5 min. einweichen.

Schritt3

Die Sahne mit dem Zucker erhitzen und die grob zerbröckelte Schokolade dazu geben auflösen lassen.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine und den Weinbrand dazu geben, verrühren.

Schritt5

In Förmchen, Timbale oder auch Kaffeetassen abfüllen und gut durchkühlen lassen

Schritt6

Der Espressoschaum:

Schritt7

Das Espressopulver und den Zucker zunächst in der heißen Milch auflösen, die Eigelbe dazu geben und über heißem Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt8

(Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind)

Schritt9

Danach auskühlen lassen und mit 2 El geschlagener Sahne „auflockern“.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und „mittig“ auf einem dekorativen Dessertteller anrichten.

Schritt12

Den Espressoschaum drum herum geben und mit geschabter weißer Schokolade ausgarnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, kalte desserts, köstlich, preiswert, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-panna-cotta-mit-espressoschaum/>