

Kochen mit Stern

Panna Cotta au Café oh là là (4 Personen)

Zutaten:

80 g brauner Zucker
500 ml Sahne
20 Kaffeebohnen
300 g gefrorene Erdbeeren
10 g Streuzucker
3 Blatt Gelatine

Anleitung:

- 1. Die Sahne zusammen mit den Kaffeebohnen und dem braunen Zucker in einem Topf 10 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf beiseitestellen, mit einer Klarsichtfolie verschließen, damit alle Aromen erhalten bleiben.**
- 2. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen.**
- 3. Die Sahne durch ein Sieb in eine Schüssel schütten. Die Gelatineblätter auswringen und unterrühren, bis sie ganz aufgelöst sind. Alles auf 4 Dessertgläser aufteilen und für 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.**
- 4. Die gefrorenen Erdbeeren in einem Topf zusammen mit dem Streuzucker und 6 El Wasser erhitzen, bis sie schön weich sind. Mit einem Mixstab pürieren.**
- 5. Den Erdbeerkompott auf die erkaltete Panna Cotta verteilen, mit einer Prise schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und genießen.**

Bon appétit!

