

# Espresso Panna Cotta

Die italienische Espresso Panna Cotta ist ein ideales Dessert für Kaffeeliebhaber. Der köstliche Nachtisch gelingt einfacher als man denkt!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,5 h



## Zutaten

125 ml	<a href="#">Espresso</a>
400 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 Blätter	Gelatine
1 EL	Kaffeelikör
	Schokobohnen

## Zubereitung

1. Für die **Espresso Panna Cotta** die Gelatine-Blätter in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.
2. Den Espresso mit Schlagobers und Vanillezucker kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und zirka 5 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd ziehen und ein wenig auskühlen lassen.
3. Jetzt die Gelatine ausdrücken, in den Topf geben und unter Rühren auflösen. Den Kaffeelikör untermischen. Das Espresso Panna Cotta in kleine Schalen oder Kaffeetassen füllen und für mindestens 6 Stunden kalt stellen. Mit einem dünnen Messer vom Rand lösen und die Schale kurz in warmes Wasser tauchen. Auf Dessertteller stürzen und nach Belieben mit Schokobohnen garnieren.

## Tipp

Die Espresso Panna Cotta noch zusätzlich etwas Kakao bestäuben.