Klassische Panna cotta

Die Klassische Panna Cotta gehört zu den bekanntesten Süßspeisen Italiens. Dieses Rezept stammt natürlich aus der Mittelmeer-Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h

Zutaten

130 ml	Milch
500 ml	Schlagobers
80 g	Kristallzucker
1 EL	Orangenlikör (Sorte nach Wahl)
2 Stk.	Vanilleschoten
1 Stk.	Orange (Abrieb der Schale)
1 Stk.	Zitrone (Abrieb der Schale)

Zubereitung

1. Für die Klassische Panna Cotta die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Vanillemark auskratzen.

2. Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf füllen und zum Kochen bringen. Abseihen und Schlagobers, Zitronen- und Orangenschale (Abrief) hinzufügen. Erneut aufkochen lassen. Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in der Milch auflösen. Mit Likör verfeinern. Die Masse in Dessert-Förmchen füllen und für 3-4 Stunden kalt stellen.

3. Die Förmchen unmittelbar vor dem Servieren kurz in heißes Wasser halten und dann umgedreht auf Teller stürzen und servieren.

Tipp

Traditionell wird die Klassische Panna Cotta zusammen mit aromatischen Fruchtsaucen aus Erdbeeren, Himbeeren oder Waldbeeren serviert.