

Popcorn-Pannacotta

Das Rezept von der Popcorn-Pannacotta hinterlässt bestimmt auch bei Gästen nicht nur einen optischen, sondern auch einen geschmacklichen Eindruck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 400 ml | Schlagobers |
| 200 ml | Milch |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3.5 Blätter | Gelatine (klar) |
| 50 g | Popcorn (süßes) |
| Nach Belieben | Milch-Karamell (z. B. Dulce de Leche) |
| 1 Schuss | Milch (optional) |
| Nach Belieben | Popcorn (für die Dekoration) |

Zubereitung

1. Für die **Popcorn-Pannacotta** zuerst das Schlagobers, die Milch und den Vanillezucker in einen Topf geben.
2. Dann das süße Popcorn (fertig gekauft oder selbst gemacht) hinzufügen und unter Rühren zum Köcheln bringen.
3. Derweil die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

4. Nun das Popcorn ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend die Masse über einem Sieb abseihen (gut ausdrücken) und den Sud dabei in einer Schüssel auffangen.
6. Danach die Gelatine (ausgedrückt) hinzufügen und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.
7. Jetzt die Masse auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen, abkühlen lassen und hinterher für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Dann nach Belieben das Milch-Karamell eventuell mit einem Schluck Milch verrühren, sodass man eine dickflüssige Sauce hat.
9. Diese vor dem Servieren gleichmäßig (am besten nicht zu viel) auf die Gläser verteilen und mit Popcorn dekorieren.

Tipp

Diese vor dem Servieren gleichmäßig (am besten nicht zu viel) auf die Gläser verteilen und mit Popcorn dekorieren.