

So wird es gemacht: Das Panna cotta

Wer noch nie mit Gelatine gekocht hat, der hat jetzt die Gelegenheit, es einmal zu wagen. Das beliebte Panna cotta wird nur dank der Gelatine fest und kann dann als gestürztes Köpflli auf den Desserttellern landen. Die bebilderte Anleitung führt Schritt für Schritt ans Ziel.



1 Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (ca. 10 Minuten).



2 Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie



3 Gelatine gut ausdrücken. Unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.



4 In die Förmchen füllen.



5 Zugedeckt 4–5 Stunden kühl stellen.



6 Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und stürzen.



Panna cotta (Rahmköpfli)

Für 4 Personen

4 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

5 dl	Vollrahm
1 dl	Milch
2–3 EL	Zucker
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
3 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht (5–10 Minuten)

INFOS

■ Eine Beersauce dazu servieren.

■ Caramelköpfli-Förmchen verwenden.

■ Füllt man die Panna cotta in Silikonförmchen, lassen sie sich einfacher vom Rand lösen und somit auch leichter stürzen.

VORBEREITUNG

■ Förmchen kalt ausspülen.

Zimt-Panna-cotta mit Zwetschgenkompott

Für 4 Personen

Vanillestängel im Grundrezept durch 1 Zimtstängel und 1 TL Zimt ersetzen. Zubereitung wie im Grundrezept.

Zwetschgenkompott:

1 EL	Butter
4 EL	Rohrzucker
1	Zimtstängel
500 g	Zwetschgen, halbiert, entsteint
1 dl	Rotwein
0,5 dl	Zwetschgenwasser (Pflüml)

1 Butter in einer weiten Pfanne schmelzen lassen. Zucker und Zimtstängel dazugeben, leicht caramelisieren.

2 Zwetschgen beifügen, mit Wein ablöschen, 3–3½ Minuten knapp weich kochen.

3 Zwetschgenwasser beifügen und 1 Minute köcheln, Zimtstängel entfernen.

4 Zwetschgenkompott lauwarm zum Panna cotta servieren.