Schneeweiße Panna Cotta mit Karamell-Soße

Hinter Türchen Nr. 12 verbirgt sich eine süße Sünde!

Zutaten (für 2 Portionen)

Für die Panna Cotta

100 ml Sahne
150 ml Milch
25 g Zucker
1 Vanilleschote
1/2 Päckchen weiße, gemahlene Gelatine

Für die Karamell-Soße

50 g Zucker
1,5 EL Wasser
70 ml Sahne

Zubereitung

1. Die Sahne zusammen mit der Milch, dem Zucker und dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben.
2. Die Schote hinzufügen und alles bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und etwa eine Viertelstunde köcheln lassen

3. In der Zwischenzeit die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen (die Wasser-Einweich-Menge bei einem halben Paket reduzieren!).

4. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Gelatine unter stetigem Rühren unterrühren.
5. Nun die Panna Cotta in kalt ausgespülte Förmchen gießen und mindestens fünf Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Kurz vor dem Servieren der Panna Cotta die Karamell-Soße vorbereiten.
7. Dazu den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze aufkochen, bis die erste Stufe erreicht ist und das Zucker-Wasser-Gemisch krümelig-weiß wird.
8. Nun warten, bis der krümelige Zucker beginnt, sich braun zu verfärben (Stufe 2) und sich zu verflüssigen (Stufe 3).
9. Jetzt die Sahne hinzugeben und so lange rühren, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht wird (ggf. mit Sahne verdünnen).
10. Zuletzt die Panna Cotta aus den Förmchen auf kleine Teller stürzen. Hierzu den Nachtisch mithilfe eines heißen Messers vom Förmchenrand lösen oder aber die Förmchen kurz unter heißes Wasser halten.
11. Die Karamell-Soße über die Panna Cotta geben und genießen!

Verfasser: Sarah Flieshardt