

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

TRIS DI PANNA COTTA / 3 PANNA COTTA VARIATIONEN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- ½ Liter Sahne + 125 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 5 Blatt weiße Gelatine

ZUBEREITUNG:

Die Sahne mit der Milch und dem Vanillezucker in einem großen Topf erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann in der heißen Sahne-Milch-Mischung unter Rühren auflösen. Die Panna Cotta in kleine Gläser füllen und kalt stellen. Anschließend Variante I, II oder III zubereiten.

VARIANTE I: PANNA COTTA MIT PRUNO NERO GEELE

ZUTATEN:

- 200 ml Pruno Nero (trockener Lambrusco)
- ca. 30 g Zucker (je nach Gusto)
- 3 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Panna Cotta wie im Grundrezept beschrieben herstellen. Pruno Nero mit Zucker aufkochen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der nicht mehr kochenden Flüssigkeit auflösen. Etwas abkühlen lassen, auf die fertige Panna Cotta gießen und kühl stellen.

TIPP:

Sie können auch mehr Pruno Nero Gelee herstellen. Das Gelee eignet sich hervorragend zu Käse oder Wildgerichten.

VARIANTE II: PANNA COTTA MIT BASILIKUM-PESTO

ZUTATEN:

- 1 Bund Basilikum
- ca. 2 EL Puderzucker (je nach Gusto)
- 150 g Mascarpone (oder Sahnejoghurt)
- etwas Limettensaft

ZUBEREITUNG:

Panna Cotta wie im Grundrezept beschrieben herstellen. Alle Zutaten im Mixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und auf die fertige Panna Cotta geben. Vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Für die Deko:

- 2 EL geröstete Pinienkerne

VARIANTE III: PANNA COTTA MIT ERDBEER-PESTO

ZUTATEN:

- 500 g frische oder TK-Erdbeeren (je nach Saison)
- ca. 2 EL Puderzucker (je nach Gusto)
- 1 EL Orange Brandy
(Variante: 1 EL Campari oder Prosecco bzw. alkoholfrei mit Sanbitter/Crodino)

ZUBEREITUNG:

Panna Cotta wie im Grundrezept beschrieben herstellen. Alle Zutaten im Mixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und auf die fertige Panna Cotta geben. Vor dem Servieren mit Schokoraspehl und einem Spritzer Balsamico garnieren.

Für die Deko:

- Zartbitter-Schokoraspehl
- Balsamico (z.B. Mosto Sacro - Casa Rinaldi)

**BUON
APPETITO!**