



# Espresso - Panna - Cotta

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht, schnell gemacht und dabei so köstlich.

## Zutaten

- 1 extrastarker Espresso
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sahne mit dem Vanillezucker kurz aufkochen.

### Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren und in den Panna-Cotta Förmchen aufteilen; wenigstens 3 Stunden kalt stellen.

### Schritt3

In den Förmchen zu Tisch geben oder mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen.

### Schritt4

Mit einem Sahnetupfer und etwas schwarzem Kakao bestreuen, garnieren und nur noch genießen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** panna cotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/espresso-panna-cotta/>