

Panna - Cotta mit Spekulatiusgewürz



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische „Panna Cotta“, (auf deutsch „gekochte Sahne“) wer kennt und liebt sie nicht? Diesen kleinen weißen Pudding, der so schnell und einfach herzustellen ist? Wahrscheinlich nur derjenige, wer sie niemals probiert hat!

Die ist doch so variabel mit Beeren, aber auch mit tropischen Früchten, Schoko- Karamell oder Fruchtsaucen.

Aber geht das auch mit Spekulatiusgewürz? Probieren Sie es einmal, Sie werden sehr positivüberrascht sein!

Besonders in der kalten Jahreszeit, z.B. mit „schnapsigem“ Kirschkompott, ist die Panna- Cotta ein perfektes Dessert zum Kaffee oder Tee.

Zutaten

- 500 ml flüssige Sahne
- 50 g Zucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz aus dem Supermarkt
- 4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Die Panna- Cotta:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Spekulatiusgewürz, bei schwacher Hitze ca. 15 min. leise köcheln lassen, Vorsicht, nicht überkochen lassen.

Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, in der Sahne auflösen, danach abkühlen lassen. Für einige Stunden gut durchkühlen lassen.

Schritt3

Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißem Wasser halten, dann lassen sie sich leicht stürzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, National / Regional, Sonstiges **Zutaten:** Gelatine, Sahne, Spekulatius, Zucker

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