



Panna cotta mit Esspressoschaum

Zutaten

- 1 Vanilleschote(n)
- 350 g Crème fraîche
- 300 ml Schlagsahne
- 5 g Orangenschale
- 5 g Zitronenschale
- 150 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- 2 EL NESCAFÉ Espresso
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- etwas Wasser

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. In einem Topf Crème fraîche, Sahne, Orangenschale, Zitronenschale und Hälfte des Zuckers mit dem Vanillemark verrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen.
2. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken. In der abgekühlten Panna cotta Masse auflösen. In 8 Soufflécörmchen füllen und 50 Min. in den Gefrierschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit: Eigelb, die andere Hälfte des Zuckers, Milch und Nescafé Espresso in einer Schüssel über siedendem Wasser schaumig schlagen. Vollmilch-Kuvertüre schmelzen und in den Esspressoschaum rühren. Die Soufflécörmchen kurz in warmes Wasser tauchen, den Rand vorsichtig mit dem Messer lösen und die Panna Cotta auf Teller stürzen. Mit dem Esspressoschaum servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Energie | 399 kcal |
| Fett | 30 g |
| Protein | 6 g |

🕒 70 Minuten

⊕ 8 Portionen