

März'18 Kaffee-Panna-Cotta

Rezept für 8 kleine Gläsli oder Espressotassen

3 Blatt Gelatine

ca. 10 Min. in kaltes Wasser einlegen

4dl Rahm

2dl Milch

25g Kaffeebohnen, zerdrückt

zusammen gut aufkochen, 5 Min. köcheln lassen, danach ca. 30 Min. ziehen lassen, sieben, in die Pfanne zurückgeben, erneut aufkochen

½ TL Vanilleextrakt

½ TL Kaffee-Instant-Pulver

80g weisse Schoggi

40g Zucker

zugeben, rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat

Gelatine

gut ausdrücken, danach in die heisse Flüssigkeit einrühren

→Durch ein Sieb in ein Litermass giessen, etwas auskühlen lassen

→Kurz durchrühren, danach in Gläser oder Tassen füllen, auf max. ¾ Höhe

→**Im Kühlschrank 1-2 Std. fest werden lassen**

50g dunkle Schoggi

2 EL Rahm

1 EL Cognac nach Belieben

1 EL starker Kaffee

zusammen auflösen, auskühlen, oben auf die Crème giessen

Evtl. Mikadostäbli (Schoko)

Rahm, geschlagen

Evtl. Zucker-Kaffeebohnen

als Garnitur verwenden