

Panacotta

Für 4 Personen:

200 ml Milch 400 ml Sahne 160 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine 1 Vanilleschote 4 ofenfeste Förmchen (175 ml)

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. In einem Topf die Milch mit der Sahne, dem Vanillemark, der Vanilleschote und 60 g Zucker bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen in einem kleinen Topf den restlichen Zucker bei mittlerer Hitze zu einem goldgelben Karamel schmelzen lassen. Dann 2 EL Wasser dazugeben und so lange rühren, bis sich die Masse völlig gelöst hat. Die 4 Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und in jedes 1/4 der Karamelmasse geben. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Milch-Sahne-Mischung vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Unter ständigem Rühren die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Mischung auflösen. Dann in die Förmchen gießen. Zum Festwerden für mindestens 3 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und dann auf Dessertteller stürzen. Nach Belieben noch mit frischem Obst oder gehackten Mandeln garnieren.

NN