Rezept

Kaffee Hoch 2

Ein Rezept von Kaffee Hoch 2, am 27.04.2024

Zutaten

500 g	Sahne
1	Vanilleschote
2	1/2 Blatt weiße Gelatine
50 g	brauner Rohrzucker
3 TL	Kaffeebohnen
100 ml	Kaffeelikör (z. B. Kahlua)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark mit dem Messer herauskratzen und zusammen mit der Schote zur Sahne geben. Die Kaffeebohnen im Mörser grob zerstoßen und ebenfalls zugeben. Sahne nun etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit 2 Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

2. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Sahne durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Aufgeweichte Gelatineblätter ausdrücken und sorgfältig unter die heiße Sahne rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. In kleine Gläser oder Portionsschälchen füllen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Nach etwa 3 Stunden ist die Panna cotta bereits so fest, dass man den Geleespiegel vorbereiten kann: Restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen, inzwischen den Likör in einem kleinen Topf erhitzen (aber nicht kochen lassen). Gelatine ausdrücken, im Likör unter Rühren auflösen. Den Likör 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Panna cotta verteilen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens weitere 2 Stunden kalt stellen.