

Rezept

Mokka-Pannacotta

Ein Rezept von Mokka-Pannacotta, am 29.04.2024

Zutaten

Für die Mokka-Pannacotta:

200 g Sahne	300 ml Milch
30 g Kaffeebohnen	2 EL Zucker
4 Blatt weiße Gelatine	

Für den Sirup:

4 grüne Kardamomkapseln	60 g Zucker
--------------------------------	--------------------

Außerdem:

4 Feigen	4 Puddingförmchen
-----------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (4 Förmchen à 125 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für die Mokka-Pannacotta Sahne, Milch und Kaffeebohnen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Zucker zugeben und rühren, bis er sich gelöst hat. Auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Min. ziehen lassen. (Wer Zeit hat, lässt die abgekühlte Sahnemischung mit den Kaffeebohnen über Nacht im Kühlschrank ziehen - das bringt noch mehr Mokka-Aroma!)
2. Inzwischen für den Sirup Kardamomkapseln in einem Mörser anquetschen. Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Vorsichtig mit 180 ml Wasser ablöschen - Achtung, das zischt und kann spritzen. Kardamom zugeben und den Karamell unter Rühren loskochen lassen. So lange weiterkochen, bis ein dünnflüssiger Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Gelatine nach Packungsanweisung in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Die Kaffeesahne nochmals richtig erhitzen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter Rühren in der heißen, aber keinesfalls kochenden Kaffeesahne auflösen. Die Kaffeesahne durch ein feines Sieb in die Förmchen gießen. Zugedeckt in 5 Std. (besser über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Feigen waschen, putzen und quer in Scheiben schneiden. Die Förmchen mit der Unterseite kurz in heißes Wasser tauchen und die Mokka-Pannacotta auf Dessertteller stürzen. Die Feigen daneben anrichten, alles mit Kardamomsirup beträufeln und servieren.