

Die Süßspeise ist seit dem 10. Jahrhundert in Piemonte gebräuchlich, wo sie angeblich von einer Dame ungarischer Herkunft entwickelt wurde. Traditionell wurde als Bindemittel Hausenblase verwendet. Heute ist Gelatine gebräuchlich. Mittlerweile wird Panna Cotta in ganz Italien und auch außerhalb davon zubereitet.

Rezept für 6 Personen:

1 Liter Schlagsahne mind. 30% Fett

200g Zucker Weiß

1 Stck. Vanilleschote

7 Blatt Gelantine (Silber 160 Bloom) [Bezugsquelle Gelantine 160 Bloom](#)

1. Die Sahne und den Zucker in einen Topf geben.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken das Fruchtmarm auskratzen.
3. Das ausgekrazte Fruchtmarm in den Topf zur Sahne/Zuckermischung geben. (Tipp: Die Schote in ein Glas mit Zucker geben und aufbewahren, so erhält man aromatischen Vanillezucker)
4. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
5. Den Topfinhalt langsam erhitzen und dabei rühren. Sahne brennt leicht an oder kocht über.
6. Wenn die Sahne ca 80° erreicht hat, die Gelantine mit der Hand ausdrücken und den Topf von der Flamme nehmen.
7. Unter rühren die Gelantine in der Sahne auflösen.
8. Die fertige Mischung entweder in eine Schüssel oder in Gläser abfüllen.
9. Mindestens 3 – 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
10. Wenn fertige Panna Cotta fest geworden ist, nach Belieben mit einer Fruchtsauce oder frischen Beeren servieren.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82