

Karamell - Panna cotta



Mise en Place

- Gelatine, Zucker, Rahm
- kaltes Wasser für Gelatine
- kaltes Wasser für das Karamellisieren
- Litermass, Pfanne, Esslöffel, Schwingbesen, Förmchen
- (evtl. Sieb)



Gelatine einweichen

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Tipps:

- Anstatt Gelatine die pflanzliche Variante Agar-Agar verwenden.
- Gelatine nach Gebrauchsanweisung verwenden.



Zucker rösten

Zucker und Wasser in Pfanne geben.

Auf grosser Stufe erhitzen bis der Zucker leicht braun wird. Sofort auf die mittlere Stufe zurückschalten.



Pfanne leicht schwenken, den Zucker **ohne Rühren** rösten bis er **haselnussbraun** ist. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Achtung:

- Gerösteter Zucker ist sehr heiss.
- Zu dunkel gerösteter Zucker schmeckt bitter.



Rahm beifügen

Bei kleiner Hitze einkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Tipp: anstelle von 5dl Rahm 3dl Rahm und 2 dl Milch verwenden.



Gelatine beifügen und evtl. sieben

Gelatineblätter ausdrücken. Rasch unter die heisse Flüssigkeit rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

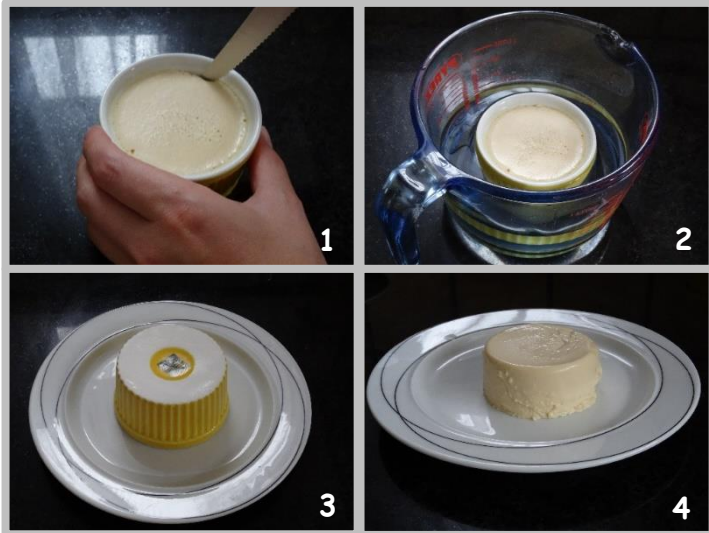
Tipp: Flüssigkeit evtl. zuerst durch ein Sieb in einen Massbecher giessen.



In Portionenförmchen füllen

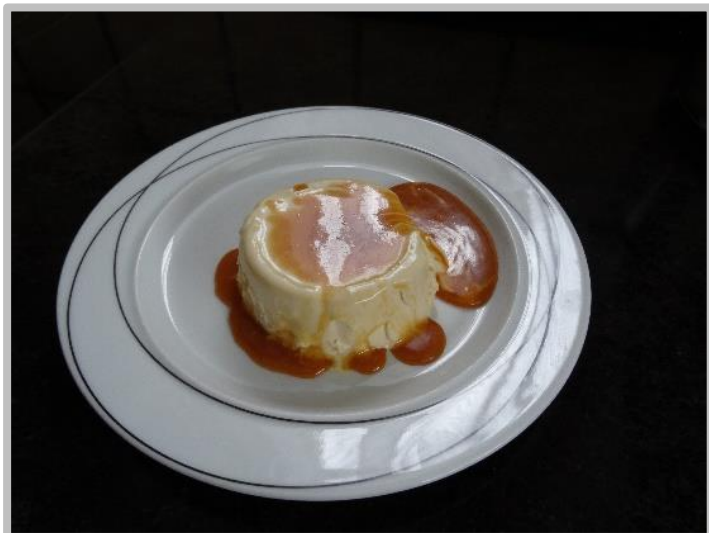
Auskühlen lassen. Danach 3-4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp: wenn es schnell gehen soll, die bereits gut ausgekühlte Panna cotta in den Tiefkühler stellen.



Panna cotta stürzen und anrichten

Zum Stürzen Rand lösen,
kurze Zeit in heisses Wasser
tauchen.



Tipp: mit einer Karamellsauce oder
einer Sauce nach Belieben
anrichten.