Mokka Panna Cotta

Feine Kaffeearomen, seidige Konsistenz. Mein Mokka Panna Cotta entführt dich in die intensive Welt des Kaffees. Zaubere dir dieses Kaffee-Dessert in nur wenigen Handgriffen und verwöhne deine Gäste mit einem Nachtisch, der die Geschmacksnerven mit einer dezenten Süße und sahnigen Aromen verwöhnt.



Mokka Panna Cotta | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Portionen): 600 Milliliter Sahne | 5 Blätter Gelantine | 20 Gramm Zucker | 5 Gramm Vanillezucker | circa 3 Teelöffel Instant-Kaffee



Mokka Panna Cotta | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (4 Stunden 15 Minuten): 1. Fünf Blätter Gelantine zehn Minuten in Wasser einweichen, dann ausdrücken. 600 Milliliter Sahne, 20 Gramm Zucker, Vanillezucker und Kaffeepulver aufkochen. 3. Gelantine gut ausdrücken, in der Sahne auflösen und die Masse in sechs Förmchen gießen. 4. Panacotta mindestens vier Stunden kalt stellen.

Dazu passt hervorragend: Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell! So kannst du das Panacotta auch im Rahmen meines Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell machen. Jetzt noch mehr Cremes & Süßspeisen, weitere Desserts und mehr Rezepte für Gourmets entdecken!

Nährwerte/Portion: 315 Kalorien | 30 Gramm Fett | 7,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,7 Gramm Eiweiß