

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kaffee-Pannacotta

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Die Kaffeebohnen in ein Beutel geben
- Mit Hilfe einer Pfanne oder einem Fleischklopper die Bohnen leicht anstossen
- Vollrahm, Milch und 50 g Zucker in einer Pfanne erhitzen
- Die angestossenen Kaffeebohnen dazugeben und aufkochen
- Die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Die Vollrahmmischung durch ein Sieb in eine zweite Pfanne passieren und nochmals aufkochen
- Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die Pfanne zum Vollrahm geben und unter ständigem Rühren komplett auflösen lassen
- Die Masse auf vier Gläser gleichmässig verteilen

Zutaten

- 400 g Vollrahm
- 100 g Milch
- 125 g Zucker
- 40 g Kaffeebohnen
- 4 Blatt Gelatine
- 2 TL lösliches Kaffeepulver
- 1 TL Kakaopulver
- 1 EL Kaffeelikör
- 100 g Wasser

- und im Kühlschrank mind. 4 Stunden kühlstellen
- Das Wasser mit dem Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen
 - Ca. 6 Minuten einkochen lassen bis ein Zuckersirup entsteht
 - Kakaopulver, Kaffeepulver und Kaffeelikör dazugeben und abkühlen lassen
 - Vor dem Servieren den Kaffeesirup gleichmässig auf die Pannacotta verteilen