

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
70 g	Zucker
1	Vanilleschote
4 Blätter	Gelatine
3 EL	Zucker
1 EL	Wasser
3 EL	Schlagobers
	Obst der Saison
	Minzblätter

Mein persönlicher Tipp

Die Pannacotta in kleine Gläser anstelle von Formen füllen.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:



Moritz Lenz: *Privatrezept*

Pannacotta mit Karamellsauce

Mit regionalen, saisonalen Früchten - ein erfrischendes Dessert



Foto: LK OÖ/Moritz Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Zutaten gilt für 4 Portionen: 500 ml Schlagobers, 100 ml Milch, 70 g Zucker, 1 Vanilleschote, 4 Blatt Gelatine Karamellsauce: 3 EL Zucker, 1 EL Wasser, 3 EL Obers
Weiters: Frisches Obst der Saison oder Fruchtmus etc. und Minzeblättchen zum Garnieren

- Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.
- Schlagobers, Milch, Zucker und Vanilleschote und -mark in einem Topf erhitzen.
- Auf kleiner Flamme ca. fünf Minuten ganz sanft köcheln lassen. Dabei immer gut umrühren (Masse legt sich leicht an). Dann vom Herd ziehen.
- In der Zwischenzeit die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.
- Anschließend die Gelatineblätter ausdrücken, in die heiße Obersmasse geben und unter Rühren auflösen.
- Kleine Dariole- oder Puddingformen im kalten Wasser ausspülen und die Mischung eingießen.
- Überkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.
- Vor dem Servieren die Formen kurz in sehr heißes Wasser tauchen, die Ränder vorsichtig mit einem kleinen Messer vom Rand lösen und auf einen Teller stürzen.
- Für die Karamellsauce Zucker und Wasser in einem weiten Topf schmelzen, bis die Masse goldgelb ist – mit Obers aufgießen, kurz einkochen lassen und gut verrühren.
- Die Karamellsauce zur Pannacotta servieren und zB mit frischem Obst der Saison (z.B. Erdbeeren) oder Fruchtmus und Minze garnieren.

Hinweis: Dieses Dessert lässt sich schon am Vortag super vorbereiten, da es im Kühlschrank über Nacht festwerden kann. Werden die Gläser nicht waagrecht sondern schräg aufgestellt



und befüllt, kann ein toller Schichteffekt mit Fruchtmus (siehe Bild) erzielt werden.