

INGWER PANNA COTTA

Mit prosecco gelee

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Für die Panna Cotta den Ingwer schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem Zucker in einen mittelgroßen Topf geben, die Ingwerscheiben ebenfalls hineingeben und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanilleextrakt und Agartine ergänzen und alles 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei immer umrühren, sodass nichts anbrennt. Die Panna Cotta dann in Gläser abfüllen, abkühlen lassen und dann 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Danach das Prosecco-Gelee zubereiten. Dafür Prosecco mit Zucker und Agartine in einen Topf geben, verrühren und alles aufkochen. Die Flüssigkeit 2 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei immer umrühren. Jetzt die vorbereitete Panna Cotta nehmen und vorsichtig den Prosecco auf alle Portionen verteilen. Die Flüssigkeit erkalten lassen und das Dessert wieder 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Zum Servieren den kandierten Ingwer fein hacken und die Ingwer-Panna Cotta mit Prosecco-Gelee damit dekorieren.

TIPP

Für den besonderen Effekt, kann hier zum Servieren noch ein wenig Prosecco auf das Dessert gegossen werden. Richtig luxuriös wirkt das Dessert, wenn es mit ein wenig essbarem Goldstaub oder Blattgoldblättchen dekoriert wird.

ZUTATEN

Für 4 Portionen à 200 g

Für die Panna Cotta:

600 ml Sahne
80 g Feinzucker
80 g Ingwer
2 TL Vanilleextrakt
8 g Agartine
50 g kandierter Ingwer

Für das Prosecco Gelee:

500 ml Prosecco
2 EL Feinzucker
8 g Agartine

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Schneebesen, 4 Gläser zum Servieren à etwa 250 ml Volumen