

Kaffeespezialität "Verpoorten Panna Cotta mit Kaffeesirup"

Zutaten

für etwa 300 ml Kaffee-Sirup:
150 g Kaffeebohnen, gemahlen
700 ml Wasser
200 g Zucker

für 5-6 kleine Gläschen Verpoorten Panna Cotta:
400 ml Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker
5 Blätter Gelatine

Dekoration:
Karamellnetz



Zubereitung

Kaffee-Sirup:

Kaffee und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln. Dann durch eine Filtertüte abseihen, vielleicht auch zwei mal. Dann zurück in den sauberen Topf geben, mit Zucker mischen, aufkochen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze reduzieren. In eine kleine saubere Flasche füllen und verschließen.

Verpoorten Panna Cotta:

Gelatine einweichen, Sahne mit Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Eierlikör in die Sahne einrühren, dann die ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. Die Gläschen mit Wasser ausspülen und die Sahnemasse einfüllen. Etwas abkühlen lassen, dann für mehrere Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Dekoration:

Ein Karamellnetz fand ich als Dekoration sehr ansprechend. Dafür einfach Zucker in die Pfanne geben, schmelzen und dann rasch mit einem Löffel auf Backpapier verteilen. Fest werden lassen, dann vorsichtig abziehen. Vor dem Servieren etwas Kaffeesirup auf die Verpoorten Panna Cotta verteilen und das Karamellnetz darauf legen.

Natürlich könnt ihr die Verpoorten Panna Cotta auch auf die Teller stürzen und einfach so servieren. Dafür die Ränder mit einem Messer vorsichtig lockern und das Gläschen kurz in warmes Wasser tauchen. Dann umdrehen und abwarten, nach einigen Sekunden rutscht die Verpoorten Panna Cotta von alleine raus.

[Link zum Rezept: Kaffeespezialität "Verpoorten Panna Cotta mit Kaffeesirup"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de