Karamell-Pannacotta

Zutaten (4 Personen):

140 g Zucker
800 ml Sahne
6 Blatt Gelatine

Zubereitung:
80g Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Hierbei sollte der Karamell nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter wird.

Den Karamell mit der Sahne ablöschen und die Masse bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren sanft köcheln lassen bis sich der hart gewordene Karamell wieder aufgelöst hat.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, gemeinsam mit dem Zucker zur Sahnemischung geben und so lange verrühren, bis sich Zucker und Gelatine komplett aufgelöst haben.

4 Weckgläschen mit kaltem Wasser ausspülen, die Sahnemischung hineingeben und die Pannacotta etwa 6 Stunden kaltstellen bis sie fest geworden ist.

Tipp:
Zur Pannacotta mit selbstgemachter Vanillesauce anrichten.

Nährwertangaben (ohne Vanillesauce): 728 kcal p.P., 41 g KH p.P.