



PANNA COTTA GRUNDREZEPT UND VARIATIONEN

Zutaten für 4 Personen/Grundrezept:

500 ml Schlagobers/Sahne
3 Blatt Gelatine oder ½ Pkg gemahlene Gelatine (= 5 g) oder ½ Pkg Agartine (= 5 g)
Mark einer Vanilleschote
2-3 EL Zucker

Zutaten für 6-8 Personen:

1 l Sahne
6 Blatt Gelatine oder 1 Pkg gemahlene Gelatine (=10 g) oder 1 Pkg Agartine (=10 g)
2 Vanilleschoten
4-6 EL Zucker

Schokoladige Variante:

50-80 g dunkle Schokolade, fein gehackt

Kaffeevariante:

2-3 TL Instant-Kaffeepulver

Himbeergelee für die schräge Variante im Glas:

350 g gefrorene Himbeeren
100 g Puderzucker
2 Blatt Gelatine

Himbeersauce zum Anrichten:

250 g gefrorene Himbeeren
70 g Puderzucker

Kaffeesirup (z.B. für Kaffee-Panna cotta):

250 ml starken Espresso
200 g braunen Zucker
Prise Vanillepulver

Schokosauce (z.B. für Schoko-Panna cotta):

250 ml Wasser
300 g Zucker
100 g Backkakao
50 ml Sahne
Prise Salz

Zubereitung „schräge Variante“ im Glas, mit Himbeer-Gelee:

- 1) Dafür müsst ihr zunächst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- 2) Dann werden die Himbeeren und der Zucker in einem Topf erhitzt, püriert, gesiebt und mit der ausgedrückten Gelatine vermischt.
- 3) Füllt die Himbeersauce in Dessertgläser um (siehe Video), die ihr in kleine Schüsseln stellt. Lasst sie für 1-2 Stunden im Kühlschrank fest werden.

Zubereitung Panna cotta mit Blattgelatine/Grundrezept:

- 4) Weicht die Gelatineblätter einzeln in kaltem Wasser ein.
- 5) Schneidet die Vanilleschote längs auf und kratzt das Vanillemark heraus. Gebt dieses zusammen mit der Sahne, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker in einen Topf und kocht alles auf. Danach lasst ihr die Mischung etwa 5 min lang bei mittlerer Hitze köcheln.
- 6) Gießt die Vanille-Sahnemischung durch ein Sieb in eine Schüssel. Drückt die Gelatineblätter aus und gebt sie zur Mischung dazu. Rührt mit einem Schneebesen um, damit keine Klümpchen bleiben und sich die Gelatine gut auflöst.
- 7) Der nächste Schritt ist sehr wichtig, damit sich das Vanillemark nicht am Boden der Förmchen festsetzt und sich unten keine unschöne Gelatineschicht bildet. Die Schüssel mit der Sahne-Gelatinemischung stellt ihr in eine größere, mit sehr kaltem Wasser (ich verwende zusätzlich Eiswürfel) befüllte Schüssel. In dieser lasst ihr die Sahne-Mischung für 20-30 min unter gelegentlichem Rühren auskühlen.
- 8) Wenn sie cremig ist und sich nicht mehr warm anfühlt, füllt ihr sie in Förmchen um (siehe Video) und stellt sie für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.
- 9) Um die Förmchen zu stürzen, taucht ihr diese kurz in heißes Wasser und fahrt mit einem scharfen Messer am oberen Rand entlang.

Zubereitung mit gemahlener Gelatine:

Hier wird das Pulver in ca. 2 EL kaltem Wasser aufgeweicht. Die gequollene Gelatine wird dann in die heiße, bereits gesiebte Sahne eingerührt. Die restliche Zubereitung ist gleich wie bei der Zubereitung mit Blattgelatine.

Zubereitung mit Agartine:

Diese wird zusammen mit der Sahne, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker aufgekocht und danach 2 min lang bei mittlerer Hitze gekocht. Diese Minuten sind wichtig, um die Agartine zu aktivieren. Die restliche Zubereitung ist gleich wie bei der Zubereitung mit Blattgelatine.

Schoko,- oder Kaffeevariante:

Die Schokolade klein hacken und in der kochenden oder fertig gekochten, gesiebten Sahne auflösen. Das Gleiche gilt für das Kaffeepulver. Danach, wie oben beschrieben, fortfahren.

Himbeersauce:

Wenn ihr eine Sauce zubereiten wollt, mit welcher ihr die Panna cotta anrichtet, dann geht vor wie bei Himbeer-Gelee beschrieben, allerdings ohne Gelatine.

Zubereitung Schokosauce:

Diese könnt ihr Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sie sich mindestens eine Woche. Mit diesen Mengenangaben bekommt ihr 2-3 kleine Schraubgläser voll Sauce. Wenn euch das zu viel ist, halbiert die Zutaten. Vermischt den Zucker und das Wasser in einem Topf. Kocht die Zutaten auf und köchelt sie etwa 5 min bis sie sirupartig sind. Fügt langsam und unter Rühren das Kakaopulver hinzu und reduziert die Hitze ein wenig. Köchelt weitere 5 min und fügt die Sahne und die Prise Salz hinzu. Füllt die Sauce in saubere Schraubgläser um. Lasst sie auskühlen und lagert sie anschließend im Kühlschrank.

Zubereitung Kaffeesirup:

Diesen könnt ihr Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er sich mehrere Wochen. Vermischt den braunen Zucker und den Kaffee in einem Topf. Kocht die Zutaten auf und köchelt sie anschließend ca. 15-20 min lang bis die Mischung etwas dickflüssiger geworden ist. Füllt sie anschließend in saubere Fläschchen um.

Tipp: Lasst der Panna cotta unbedingt Zeit zum Auskühlen, vor allem wenn ihr sie stürzen wollt. Wenn ihr Panna cotta im Glas zubereitet, könnt ihr auch etwas weniger Gelatine





PANNA COTTA OSNOVNI RECEPT I VARIJANTE

Sastojci za 4 osobe/osnovni recept:

500 ml mliječnog slatkog vrhnja
3 listića želatine ili ½ pak. mljevene
želatine (= 5 g) ili ½ pak. agartine/biljne
želatine (= 5 g)
1 mahuna vanilije
2-3 kašike šećera

Sastojci za 6-8 osoba:

1 l mliječnog slatkog vrhnja
6 listića želatine ili 1 pak. mljevene želatine
(=10 g) ili 1 pak. agartine/biljne želatine
(=10 g)
2 mahune od vanilije
4-6 kašike šećera

Čokoladna varijanta:

50-80 g sitno nasjeckane tamne čokolade

Varijanta sa kafom:

2-3 kašičice jake instant kafe

Žele od malina za kosu varijantu u čaši:

350 g zamrznutih malina
100 g šećera u prahu
2 listića želatine

Umak od malina za serviranje:

250 g zamrznutih malina
70 g šećera u prahu

Sirup od kafe (npr. za panna cottu sa kafom):

250 ml jake kafe/espresso
200 g smeđeg šećera
prstohvat vanilije u prahu

Umak od čokolade (npr. za panna cottu sa čokoladom):

250 ml vode
300 g šećera
100 g kakaa
50 ml slatkog vrhnja
prstohvat soli

Priprema „kose“ varijante u čaši/žele od malina:

- 1) Listiće želatine potopite u hladnoj vodi i ostavite da omekšaju.
- 2) Maline skupa sa šećerom zagrijte u šerpi pa ih ispirajte, prosijte i pomiješajte sa listićima želatine koje ste ocijedili.
- 3) Saspite ih u desertne čaše (pogledajte video) koje stavljate u male zdjelice pa ih ostavite u frižideru na 1-2 h da se hlade.

Priprema panna cotte sa listićima želatine/osnovni recept:

- 4) Listiće želatine potopite u hladnoj vodi i ostavite da omekšaju.
- 5) Prerežite mahunu od vanilije po sredini i pomoću oštrog noža sastružite sjemenke. Stavite ih skupa sa mahunom, slatkim vrhnjem i šećerom u šerpu i zagrijte. Potom mješavinu pustite da se kuha oko 5 min na srednjoj vatri.
- 6) Vrelu smjesu saspite kroz sito kako biste uhvatili mahunu i razne grudvice. Ocijedite listiće želatine pa ih umiješajte u smjesu od slatkog vrhnja. Miješajte metlicom za snijeg kako bi se želatina lijepo rastopila.
- 7) Ovaj korak je ključan kako se sjemenke mahune od vanilije nebi slegle na dno zdjelica/posuda i kako se na dnu nebi stvorio ružni sloj želatine. Zdjelu sa vrhnjem stavite u jednu veću zdjelu koju ste napunili hladnom vodom (idealno je ako dodate i nekoliko kocaka leda). U ovoj zdjeli ostavite smjesu da se hladi, uz povremeno miješanje.
- 8) Kad vam se smjesa na dodir više ne čini toplom, saspite je u male zdjelice ili posebne metalne posude za panna cottu i stavite ih 2-3 h na hlađenje.
- 9) Kako biste panna cottu izvadili iz zdjelice, umočite je kratko u vrelu vodu pa je pomoću oštrog noža odvojite od posude i naopako okrenite na tanjir.

Priprema sa mljevenom želatinom:

Mljevenu želatinu pomiješajte sa otprilike 2 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. Potom je umiješajte u vrelo slatko vrhnje koje ste već sipali kroz sito. Svi ostali koraci se ne razlikuju od pripreme panna cotte sa listićima.

Priprema sa agartinom:

Prah agartine, vrhnje, mahunu i sjemenke sipajte u šerpu i skupa zagrijte. Potom ih kuhajte na srednjoj vatri 2 min kako bi se agartina aktivirala. Svi ostali koraci se ne razlikuju od pripreme panna cotte sa listićima.

Čokoladna ili varijanta sa kafom:

Čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće pa je umiješajte u vrelo slatko vrhnje koje ste već sipali kroz sito ili koje se tek kuha. Isto vrijedi i za instant kafu. Potom nastavite pripremom kao gore opisano.

Umak od malina:

Ako želite da napravite umak koji ćete koristiti za ukrašavanje i posluživanje panna cotte (na tanjiru ili u čašicama), sve postupke odradite kao što su gore navedeni pod pripremom „kose“ varijante u čaši/žele od malina, ali vam u ovom slučaju ne treba želatina.

Priprema čokoladnog umaka:

Njega možete pripremiti i nekoliko dana prije. Držite ga u frižideru gdje može izdržati najmanje jednu sedmicu bez da se pokvari. Od ovih sastojaka ćete dobiti 2-3 manje staklenke pune umaka. Ako vam je to previše, prepолоvite mjere. Pomiješajte šećer sa vodom u loncu, pustite da prokuha, pa sirup kuhajte oko 5 min dok ne postane gušći. Postepeno dodajte kakao i miješajte metlicom za snijeg. Pri tome malo smanjite vatru. Na kraju umiješajte slatko vrhnje i prstohvat soli. Umak saspite u čiste staklenke, ostavite ih da se ohlade pa ih stavite u frižider.

Priprema sirupa od kafe:

Njega možete pripremiti i nekoliko dana prije. Držite ga u frižideru gdje će izdržati i nekoliko sedmica a da se ne pokvari. Pomiješajte smeđi šećer i kafu u loncu, pustite ih da prokuhaju, pa ih ostavite da kuhaju još 15-20 min dok ne poprime konzistenciju sirupa. Sirup saspite u čiste flaše i ostavite da se ohladi.

Savjet: Panna cotti obavezno dajte dovoljno vremena da se potpuno ohladi kako biste je izvadili iz čašica. Ako je ne planirate vaditi, možete koristiti i malo manje želatine što će je učiniti još kremastijom. Ako ste u potrazi za karamel umakom, naći ćete ga u sklopu recepta za Trilece kolač.

