

# Italienische Rezepte

## Panna Cotta

Anzahl: 4 -6

Gattung: Dessert, Italien, Pudding, Rahm

---

### Zutaten

5	Blatt Gelatine	1	Zweig Zitronenmelise
1/2	Zitrone	2 Essl.	Zucker
5	dl Vollrahm		Bittermandelaroma
1	dl Milch		Amaretto

### Material

Chromstahl-Pfanne	Puddingförmchen
Schwingbesen	Sieb
Sparschäler	

---

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser quellen lassen. Mit dem Sparschäler ein längliches Stück Zitronenschale wegschneiden. Vier Puddingförmchen kalt ausspülen und in den Kühlschrank stellen.

2. In einer weiten Chromstahlpfanne Rahm, Milch, Zitronenschale, Zitronenmelisse und Zucker aufsetzen und bis knapp vor den Siedepunkt bringen. Bei kleiner Hitze 5 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und in die Pfanne zurückgeben. Nochmals erhitzen.

3. Die Gelatine gut auspressen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte ziehen. Gelatine nach und nach unter Rühren beifügen. Mit Bittermandelaroma oder Amaretto abschmecken. Etwas Amaretto in die Puddingförmchen geben, Puddingsauce vorsichtig darüber gießen. Abkühlen lassen. Mit Cellophan abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert ca 5 Stunden.

4. Panna Cottas vorsichtig stürzen, mit etwas Amaretto übergießen und servieren.