



Versteckte Espresso-Panna Cotta

für 4 Personen

| | |
|------------|-------------------------|
| 500 ml | Mandelsahne |
| 8 EL | Espressobohnen |
| 1 gest. TL | Agar-Agar |
| 1 | Vanilleschote |
| 50 g | Zucker / Agavendicksaft |
| 1 Prise | Salz |

Die Mandelsahne mit den Espressobohnen in ein Schraubglas geben und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Sahne durch ein Sieb geben. 3-4 EL Sahne abnehmen und mit Agar-Agar anrühren.

Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Vanilleschote und -mark mit dem Zucker und der Prise Salz in die restliche Sahne geben, unter Rühren zum Kochen bringen und währenddessen die Agar-Agar-Sahne einrühren. Ca. 2 Minuten kochen lassen.

Vanilleschote entfernen und die Sahne in Portionsförmchen füllen.

Im Kühlschrank ca. eine Stunde stocken lassen.

Danach wieder Raumtemperatur bekommen lassen zur Geschmacksintensivierung.

Nach Geschmack mit Schokoraspeln, Orangenschale, Nüssen oder anderem dekorieren.

Das Aroma dieser Panna Cotta kann man nach Herzenslust variieren. Weihnachtlich wird es z.B. mit Zimt, erfrischend mit geriebener Orangenschale.