

Caramel Panna Cotta

Zutaten für 6 Portionen à 120g

Caramel Panna Cotta

120	g	Zucker	Zucker bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren, nicht rühren.
1	EL	Butter	Butter unter den karamellisierten Zucker rühren.
1	TL	Vanillepaste	
7	dl	Rahm	Zum Caramel geben und aufkochen. Dann den Rahm 15 Minuten leise weiterköcheln.
6	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen und unter die heisse Panna Cotta rühren bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Panna Cotta durch ein Sieb in 6 Portionenförmchen füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Zwetschgenkompott

80	g	Zucker	Zucker bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren, nicht rühren.
1	EL	Butter	Butter unter den karamellisierten Zucker rühren.
1	dl	Rotwein	
1	dl	Orangensaft	
½	dl	Zitronensaft	Alles zum karamellisierten Zucker geben und 5 Minuten köcheln.
500	g	Zwetschgen, TK	Zwetschgen vierteln und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten garen. Abkühlen lassen und zum Caramel Panna Cotta servieren.



© CBB-Küche