

## Cappuccino Panna Cotta

Mit diesem Dessert beeindrucken Sie Ihre Gäste...



### Zubereitung der Cappuccino Panna Cotta

**1** Gelatine nach Anweisung in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Zucker miteinander verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Mark und Schote zur Sahne geben. Bei schwacher Hitze ca. 5 min kochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und Schote entfernen. Die Tasse Espresso oder Kaffee zugeben und verrühren.

**2** Gelatine ausdrücken und zur Sahne geben. Gut verrühren bis sie sich aufgelöst hat. Alles in Gläser füllen und über Nacht kaltstellen.

### Zubereitung der Karamellsauce

**1** Butter in einem Topf bei milder Hitze schmelzen. Zucker zugeben und mit einem Holzlöffel rühren bis aus der Masse ein mittelbrauner Karamell entstanden ist.

**2** Milch mit dem Vanillemark erhitzen und in kleinen Portionen nach und nach in den heißen Karamell rühren. Anschließend das Ganze mit einem Mixer ca. eine Minute kräftig verrühren. Kühl stellen.

**3** Karamellsauce nun auf die abgekühlte Cappuccino Panna Cotta geben. Servieren.

### Zutaten für die Panna Cotta

- 450 g Sahne
- 1 Tasse starken Espresso oder Kaffee
- 5 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 1 Stange Vanille

### Zutaten für die Karamellsauce

- 125 g Butter
- 250 g Zucker
- 175 ml Milch
- 1 Stange Vanille

**Guten Appetit!**