

KARAMELL-PANNA-COTTA



Menù-Zutaten

1 confezione Panna Cotta - DZ1
200 g. Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

3,5 l Frische Vollmilch
3,5 l Frische Sahne
1 kg Zucker

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 84 Portionen

Die Sahne mit der Milch zum Kochen bringen, die Panna-Cotta-Mischung mit einem Schneebesen einrühren und 1 Minute lang auf dem Herd lassen, bis sie wieder aufkocht. Die Panna Cotta in die Einzelportionsformen gießen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Karamelldekorationen zubereiten. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Zucker schmelzen, ohne ihn zu berühren (wenn man ihn mit einem Löffel umröhrt, bilden sich Kristalle, die dann nicht mehr schmelzen). Sobald er eine bernsteinfarbene Farbe angenommen hat, vom Herd nehmen, auf ein Blatt Backpapier gießen und mit einem Spatel abstrakte Formen herstellen. Anschließend trocknen lassen und als Dekoration verwenden. Für schärfere Formen kann man Teigförmchen verwenden. Wichtig ist, dass sie zubereitet werden, wenn der Zucker noch nicht fest geworden ist. Die Panna Cotta mit karamellisiertem Zucker und Dekorationen garniert servieren.