



Biscoff® panna cotta

10 Schritten

Gib deinen Desserts das gewisse Etwas: eine köstliche Panna Cotta mit klassischer Vanillecreme, verfeinert mit Biscoff®

Zutaten

Vanilleschicht

500 ml Schlagobers (>30% Fett)
50g Feinkristallzucker
2 Blätter Gelatine
3 EL kaltes Wasser
1/2 TL Vanillepaste oder
Vanilleextrakt

Biscoff Schicht

800ml Schlagober (>30% Fett)
80g Feinkristallzucker
3 Blätter Gelatine
400ml Biscoff Creme (600gr)

Dekoration

Biscoff Keksbrösel and
Himbeeren

Zubereitung

- 1 Zuerst die Vanilleschicht herstellen. Die Gelatineblätter in kaltes Wasser geben und einweichen.
- 2 In einem Topf Schlagobers und Vanille bei schwacher Hitze erwärmen und den Zucker einrühren. Warten, bis der Zucker schmilzt, und das Schlagobers nicht kochen lassen.
- 3 Die eingeweichten Gelatineblätter (das Wasser auspressen) in die Schlagobersmischung geben, auflösen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 4 Die Mischung als erste Schicht in 10 Dessertförmchen abfüllen. In den Kühlschrank stellen und einige Stunden lang fest werden lassen.
- 5 Wenn die Vanilleschicht fest ist, die Biscoff-Schicht herstellen. Die Gelatineblätter in kaltes Wasser geben und einweichen.
- 6 Schlagobers in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen und den Zucker einrühren. Das Schlagobers nicht kochen lassen und warten, bis der Zucker geschmolzen ist.
- 7 Biscoff-Creme zu der Mischung geben und umrühren, bis er vollständig geschmolzen und verbunden ist.
- 8 Die eingeweichten Gelatineblätter (das Wasser auspressen) in die Schlagobersmischung geben und auflösen.
- 9 Die Biscoff-Mischung abkühlen lassen, auf die fest gewordene Vanilleschicht geben und erneut kalt stellen.

- 10 Unmittelbar vor dem Servieren mit Biscoff Keksbrösel und roten Beeren dekorieren, um dem Kuchen den letzten Schliff zu geben.