

Biscoff® Panna Cotta

10 Schritte

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

Ingredients

Vanilleschicht

500 ml Sahne, frisch, mind. 30% Fett
50g Zucker
2 Blätter Gelatine
3 EL kaltes Wasser
1/2 TL Vanillemark oder Vanilleextrakt

Biscoff Schicht

800ml Sahne, frisch, mind. 30% Fett
80g feiner Kristallzucker (Streuzucker)
3 Blätter Gelatine
600 g Biscoff® Brotaufstrich

Dekoration

Biscoff® Crumbs, Himbeeren, Brombeeren

Zubereitung

1. Zuerst die Vanilleschicht herstellen. Die Gelatineblätter in kaltes Wasser geben und einweichen.
2. In einem Topf die Sahne und die Vanille bei schwacher Hitze erwärmen und den Zucker einrühren. Warten, bis der Zucker schmilzt, und die Sahne nicht kochen lassen.
3. Die eingeweichten Gelatineblätter (das Wasser auspressen) in die Sahnemischung 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. In einem Topf bei schwacher Hitze die Sahne erwärmen und den Zucker einrühren. Die Sahne nicht kochen lassen und warten, bis der Zucker geschmolzen ist.
7. Biscoff Brotaufstrich zu der Mischung geben und umrühren, bis er vollständig geschmolzen und verbunden ist.
8. Die eingeweichten Gelatineblätter (das Wasser auspressen) in die Sahnemischung 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 Crumbs und roten Beeren dekorieren, um dem Kuchen den letzten Schliff zu geben.