



Biscoff® panna cotta

10 steps

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

Zutaten

Vanilleschicht

500 ml Sahne, frisch, mind. 30% Fett
50 g Zucker
2 Bl. Gelatine
3 Eßlöffel kaltes Wasser
1/2 Teelöffel Vanillemark oder Vanilleextrakt

Biscoff-Crème Schicht

800 ml Sahne, frisch, mind. 30% Fett
80 g feiner Kristallzucker (Streuozucker)
3 Bl. Gelatine
600 g Biscoff® Creme

Zum Garnieren

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-Creme 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.