

Nougat-Panna cotta mit Zimtkirschen

Ein cremiger, zartschmelzender Nachtisch, der sich schnell und einfach vorbereiten lässt. Panna cotta bedeutet im Italienischen „gekochte Sahne“. Damit das Dessert aber nicht zu schwer gerät, mischen wir die Sahne mit Milch und geben Gelatine - oder für Vegetarier - Agartine dazu.

Zutaten (für 4 Personen)

300 ml Sahne
150 ml Milch
100 g Nougatschokolade
1 EL Kakaopulver
2 Pk Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Blatt Gelatine oder vegetarisch: 6 g Agartine
200 g Kirschen aus dem Glas (abgetropft)
100 ml + 2 EL Kirschsafft
1 Msp Zimt
1 TL Stärke

Reicht für 4 Förmchen a 130 ml

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen (ca. 5 min)

Sahne und Milch mit 1 Pk Vanillezucker, Kakaopulver und Prise Salz aufkochen, vom Herd nehmen

Schokolade kleinhacken, zur heißen Sahne geben, Gelatine ausdrücken und zu warmer Nougat-Sahne geben

Durch ein Sieb in eine Kanne (Messbecher) gießen

In Förmchen gießen, abkühlen lassen und mind. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen

Für die vegetarische Version: statt der Gelatine das Agartine nach Packungsbeilage verwenden (mit der Sahne und Milch zusammen 2 min aufkochen)

Kirschsafft mit 1 Pk Vanillezucker und Msp Zimtpulver aufkochen

Stärke mit 2 EL kaltem Kirschsafte verrühren, damit heißen Kirschsafte andicken, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die abgetropften Kirschen dazugeben, nach Belieben nachzuckern, falls die Kirschen zu sauer sind. Abkühlen lassen.

Nougat-Panna cotta mit kalten Zimtkirschen servieren.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!