Karamell-Panna Cotta

Rezept von Björn Freitag

Panna Cotta muss nicht immer klassisch zubereitet werden. Björn Freitags Version ist mit Karamell - ein leckeres Dessert, das jedes Essen abrundet.

Zutaten:

- 3 Eier
- brauner Zucker
- ein Rosmarinzweig
- 100 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 4 Blatt Gelatine
- eine Prise Salz

Zubereitung:

- Braunen Zucker im Topf karamellisieren.
- Anschließend mit Milch und Sahne ablöschen. Hinzu kommt noch eine Prise Salz und der Rosmarinzweig.
- Das Ganze dann fünf Minuten aufkochen lassen.
- Rosmarinzweig entnehmen und vier Blatt Gelatine hinzugegeben.
- Die drei Eier trennen und das Eigelb unterrühren, wenn die Masse etwas abgekühlt ist.
- Den Sud anschließen in kleine Schalen füllen und für vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

© WDR 2020