

Ultimativstes Panna Cotta



► Beschreibung

200% authentisch, cremiger, feiner, komplexer als jedes „echte“ Panna Cotta. Jeder Italiener wird sagen: „Ma che buono... com'è possibile?“

► Zutaten

Panna Cotta

- 250 ml vegane Schlagcreme (Soja oder Hafer, neutral, hoher Fettgehalt)
- 150 ml vegane Kochcreme (z. B. Oatly iMat für leichten Schmelz)
- 100 ml Cashewmilch (cremig, selbst gemacht oder Barista-Version)
- 60 g Zucker (fein, nicht grob)
- 1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt, Schote mitkochen)
- 1 kleine Prise Kala Namak (ultra-minimal, für dairy-ähnliche Note)
- 1,5 g Agar-Agar Pulver ($\approx \frac{3}{4}$ TL – exakt abwiegen!)
- 0,5 g Johannisbrotkernmehl ($\approx \frac{1}{4}$ TL – macht cremig, verhindert „Gummi“)
- 1 TL Zitronensaft (balanciert die Süße, hebt Aroma)
- 1 TL veganer Naturjoghurt oder Sauerrahm-Alternative (für den ultimativen Ferment-Touch)

Beerenspiegel deluxe

- 200 g reife Himbeeren
- 30 g Zucker
- 1 Spritzer Zitrone

- 1 Schuss Grappa oder Amaretto (für die Italien-Vibes)

► Zubereitung

1. Basis vorbereiten

Schlagcreme, Kochcreme und Cashewmilch in einen Topf geben. Zucker, Vanillemark + Schote, Salz, Johannisbrotkernmehl unterrühren.

2. Erhitzen & Agar aktivieren

Agar-Agar einrühren und unter ständigem Rühren 2 Minuten sanft köcheln lassen. (Agar muss wirklich gekocht werden, sonst bindet es nicht!)

3. Feinschliff

Vanilleschote entfernen, Zitronensaft und den kleinen Klecks Joghurt einrühren. Jetzt sofort durch ein feines Sieb in Förmchen gießen → absolute Seidigkeit.

4. Kühlen

3–4 h in den Kühlschrank (besser über Nacht). Konsistenz: zart wobbly, cremig, nie gummiartig.

5. Beerenspiegel

Beeren mit Zucker und Zitrone kurz aufkochen, pürieren, durch Sieb streichen. Alkohol zum Schluss dazu, kalt stellen.

6. Servieren

Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen, Beerenspiegel drüber. Wer will: Knuspercrunch (z. B. karamellisierte Mandelblättchen) on top → noch geilerer Kontrast.

► Zusatzinfos

Johannisbrotkernmehl + Agar = DAS Dreamteam. Agar für Stand, Johannisbrotkernmehl für Seidigkeit.

Cashewmilch bringt diese Fett-Süße-Rundheit, die normale Pflanzenmilch nicht schafft.

Ferment-Touch (Joghurt) macht's so „echt“, dass man schwört, es sei Sahne.

Pro-Tipp: Serviere es halb aus dem Förmchen gelöst auf Teller, mit leichter Schräglage → optisch wie im 5-Sterne-Restaurant.

Erstellt mit der ZUTATO-App

