



Weißbier Panna Cotta von Johann Lafer

Für 4 Personen

Zutaten:

500 ml Weißbier Radler

200 ml Sahne

70g Zucker

0,5 g Salz

2 g Vanille

Abrieb von einer halben Orange

Abrieb von einer halben Zitrone

4 g Gelatine

Zubereitung:

Als Erstes das Weißbier in einem Topf auf 270 ml reduzieren. Schon mal die Gelatine in Wasser einweichen.

Separat Sahne mit Vanille, Zucker, Zitronen- und Orangenabrieb sowie Salz aufkochen, dann vom Herd ziehen. Gelatine in der warmen Masse auflösen. Nun das reduzierte Weißbier einrühren und abschmecken.

Anschließend in eingefettete Förmchen abfüllen und kühlen.