



Panna Cotta Al Gianduia von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs bis acht Portionen):

Zutaten für die Panna Cotta:

5 Blätter Gelatine
600 ml frische Schlagsahne (35 Prozent Fett)
80 g Puderzucker
150 g Giandujotti
100 g frische Himbeeren

Zutaten für das Topping:

Kakaopulver
100 g frische Himbeeren

Außerdem:

Vier Giandujotti zur Dekoration

Zubereitung:

Zuerst die Gelatineblätter zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen.

Die Sahne mit dem Puderzucker verrühren und dann langsam zum Kochen bringen. In einem anderen Topf die Giandujotti schmelzen und dann die gekochte Sahne und die ausgedrückten Gelatineblätter hinzufügen. Bei geringer Hitze rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Zunächst die Masse in kleine Schälchen füllen. Diese dann mindestens sechs Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Förmchen kurz in ein heißes Wasserbad tauchen, sodass sich die Panna Cotta leichter von den Schälchen löst. Die angerichteten Teller mit Kakaopulver bestäuben und die Panna Cotta dann darauf stürzen. Je Portion, ein halbes Giandujotta mit einer Reibe darüberhobeln und mit frischen, halbierten Himbeeren garnieren.