

Panna Cotta mit Mango-Pfirsich-Eis

Für 4 Portionen

1 L Sahne	200 g weiße Schokolade	7 Blatt Gelatine
2 Tassen Espresso	200 g Zucker	10 g Stärke
200 g TK-Beerenmischung	50 ml Rotwein	1 Vanilleschote
200 g Kokosflocken	300 g Mango-Pfirsich-Eis	50 ml Kirschsafte

800 Milliliter Sahne aufkochen und die weiße Schokolade darin schmelzen, eventuell mit Zucker süßen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten lang aufweichen lassen und dann in die heiße Sahne rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Die Panna Cotta etwas abkühlen lassen und direkt in 4 Förmchen füllen wenn sie anfängt dicker zu werden. Die Förmchen mit der Panna Cotta für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen bis sie komplett geliert ist und sich stürzen lässt.

Tipp:

Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, so lässt sich die Panna Cotta leichter stürzen.

Esspressosoße:

Sahne und Espresso in einem kleinen Topf aufkochen und mit Zucker nach Belieben süßen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Nach und nach Stärke in die kochende Soße geben, bis diese eine cremige Konsistenz hat. Die Soße im Kühlschrank abgedeckt erkalten lassen.

Beeren:

Etwa 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Saft und Wein ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und in die Flüssigkeit geben. Alles aufkochen und solange rühren, bis keine Karamellstücke mehr da sind. Nun mit etwas Stärke abbinden, bis die Soße wieder cremig ist. Die tiefgekühlten Beeren vorsichtig hinzugeben. Dabei vermeiden, dass die Beeren kaputt gehen.

Mango-Pfirsich-Eis:

Vom Eis vier große Kugeln abdrehen und in den Kokosflocken wälzen, sodass sie komplett ummantelt sind. Kugeln wieder ins Eisfach stellen.

Tipp:

Alle Komponenten außer dem Eis etwa 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank holen, damit sie temperieren können. Das Eis direkt aus dem Eisfach anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014