

Pistazien Panna Cotta

25. März 2021

Die Panna Cotta ist eine beliebte Nachspeise auf der ganzen Welt, deshalb gibt es bei uns heute ein leckeres und einfaches Rezept mit dem gewissen Extra. Pistaziencreme, gehackte Pistazien und geschmolzene Schokolade machen dieses Dolci zu einem ganz besonderen Genuss für jeden Tag.

Es gibt mittlerweile viele verschiedene Arten der Panna Cotta, egal ob klassisch mit Beeren, oder exotisch mit Passionsfrucht.

Jede Variante hat ihren ganz besonderen Geschmack. Die Kombination mit Pistazie und Schokolade stammt von unserem Nonno, der uns unsere Lieblingsnachspeise als Kinder jedes Wochenende gezaubert hat.

Zutaten für die grüne Panna Cotta (3 Personen)

250ml Sahne

4 Blätter Gelatine

20g Zucker

120g Pistaziencreme

Pistazien

Schokolade



Zubereitung der Pistazien Nachspeise

Für unsere besondere Panna Cotta legen wir als Erstes die Gelatineblätter für 10 Minute in kaltes Wasser, damit sie weich werden und sich später gut auflösen lassen.

Im nächsten Schritt erhitzen wir die Sahne sowie den Zucker in einem Topf und rühren immer wieder um. Die Sahne soll nicht aufkochen, sondern nur erwärmt werden. Sobald die Creme warm ist, geben wir die aufgeweichte Gelatine hinzu und lösen sie unter ständigem Rühren vollständig auf.



Daraufhin geben wir die Pistaziencreme in eine Schüssel und fügen die Sahne nach und nach hinzu. Wir rühren so lange, bis eine homogene Creme entsteht.



Nun gießen wir die Creme in kleine Förmchen und stellen diese für 4 Stunden im Kühlschrank kalt.



Nach Ablauf dieser Zeit stürzen wir die nun feste Creme aus den Formen und garnieren mit geschmolzener Schokolade und gehackten Pistazien. Fertig ist unsere Pistazien Panna Cotta.



Jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!