



## CHAI PANNA COTTA

Exklusives Rezept mit Sirocco Black Chai

Für 4 Personen

### ZUTATEN:

5 dl Rahm  
 1 dl Milch  
 4 EL Zucker  
 1 EL Loser Tee Sirocco Black Chai  
 3 ½ Blatt Gelatine

250 g Zwetschgen (oder Pflaumen), entsteint, in Stücken  
 1 Päckli Vanillezucker  
 ½ EL Zitronensaft  
 1 EL Wasser

### ZUBEREITUNG:

**Panna Cotta:** Den Rahm mit der Milch, dem Zucker und dem Black Chai Tee in eine Pfanne geben. Masse unter Rühren erhitzen. Sobald die Masse kocht, Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltes Wasser legen. Nach 5 Min. die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und mit einem Schwingbesen unter den heissen Rahm rühren. Rahm absieben, Masse abkühlen. Bevor die Masse beginnt, fest zu werden, nochmals durchrühren und in 4 Förmchen (je ca. 1.5 dl Inhalt) füllen. Zugedeckt mind. 6 Std. (idealerweise über Nacht) kühlstellen.

**Zwetschgen-Coulis:** Zwetschgen, Vanillezucker, Zitronensaft und Wasser in eine Pfanne geben. Zugedeckt erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln. Zwetschgen abkühlen und fein pürieren. Zwetschgen-Coulis kühl stellen.

**Anrichten:** Panna Cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, Panna Cotta auf Teller stürzen, mit dem Zwetschgen-Coulis und dem Sesam-Krokant (siehe Exklusiver Sirocco Tipp) anrichten.

**Exklusiver Sirocco Tipp:** Zum Panna Cotta passt ein Sesam-Krokant ideal. Dazu 2 EL Zucker und ½ EL Wasser in einer kleinen Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. 1 ½ EL Sesam darunter rühren, Masse auf ein Backpapier geben. Ein zweites Backpapier darauflegen und mit einem Wallholz dünn auswallen. Abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Gesamtzeit: 6 Std. 30 Min.  
 (Aktive Zeit: 30 Min. / Kühlstellen: 6 Std.)

Viel Spass beim Geniessen!