

# Molekulare Pannacotta

(vegetarisch, ohne Gelatine)



Diese molekulare Interpretation des Klassikers ist leicht zuzubereiten und fügt ein Überraschungsmoment hinzu, außerdem kann die Größe der Portion viel besser variiert werden als bei der traditionellen Variante im Glas. Bitte beachten Sie auch die praktischen Hinweise zum Arbeiten mit Agar.

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten, zzgl. Kühlzeit und Anrichten auf den Tellern

Zutaten:

1 Packung Sahne, 30% Fett

ca. 120 ml Milch (abhängig von der Größe der Form)

1 Packung Vanillezucker (notfalls auch Vanillinzucker)

etwa 2,5 g Agar oder entsprechend größere Menge bei leichtlöslichen Zubereitungen

Fruchtsoße nach Geschmack (Erdbeer, Himbeer oder Waldfrucht), ggf. Beeren zur Dekoration

Geräte:

Eiswürfelform aus Silikon

Waage, Auflösung 0,1 g

Gefäß zum Einwiegen des Agars

2 Töpfe, ca. 20 cm

Kochlöffel

Teigschaber

Werkzeug zum Entnehmen der Würfel, idealerweise Kunststoffmesser oder stumpfes Kindermesser

### Optional

Falls das Fassungsvermögen der Form nicht bekannt ist: Bestimmen Sie es durch Differenzwägung

1. Form auf die Waage legen und auf Null tarieren



2. Form vollständig mit Wasser füllen

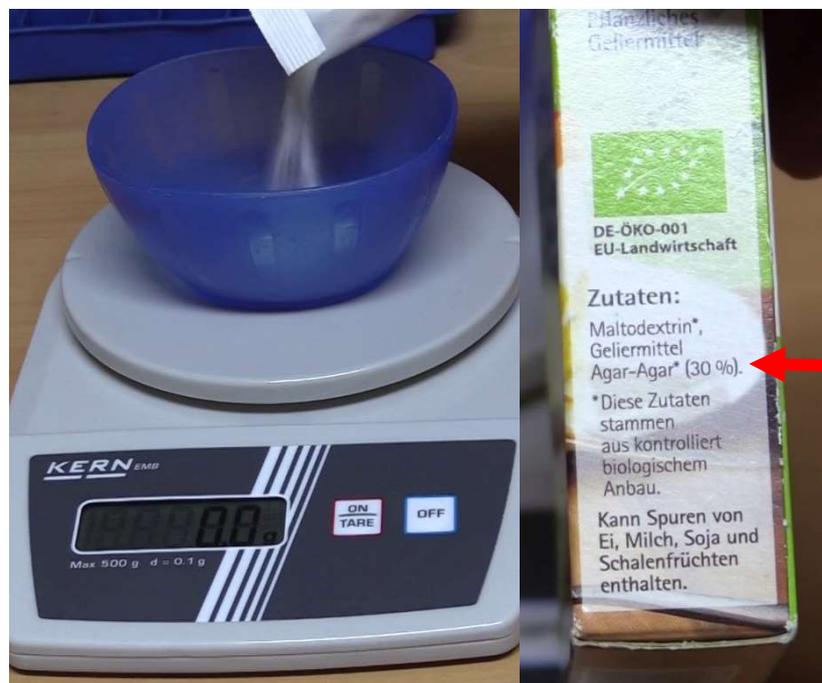
3. Volle Form auf die Waage legen und das Gewicht ablesen, das Volumen in ml entspricht der Masse in Gramm



### Zubereitung

1. Agar in ein Gefäß einwiegen. Benötigt werden 0,7 % (0,7 g auf 100 ml). In diesem Beispiel hat die Form ein Fassungsvermögen von 320 ml, also werden 2,24 g benötigt.

Viele Agar-Zubereitungen sind jedoch mit Hilfsstoffen wie Maltodextrin gemischt, die das Auflösen erleichtern. Der tatsächliche Gehalt an Agar ist aber kleiner, in diesem Fall 30% (siehe roter Pfeil). Von dieser Zubereitung wird also  $2,24 \text{ g} / 0,30 = 7,47 \text{ g}$  oder gerundet 7,5 g benötigt.





2. Eine Packung Sahne und ca. 100 ml Milch in einen Topf geben, eine Packung Vanillezucker darin unter Rühren auflösen.

Unter ständigem Rühren kurz zum Kochen bringen, danach Hitze reduzieren.



3. Parallel dazu den Agar in einem anderen Topf mit 70 ml Wasser zum Kochen bringen. Darauf achten, dass die Mischung wirklich sprudelnd kocht und der Agar vollständig gelöst ist, also keine Reste von ungelöstem Material mehr am Boden liegen.

Dann die zähe Agar-Lösung in den Topf mit der Sahne-Milch-Mischung geben, dabei mit dem Kochlöffel die Lösung möglichst vollständig überführen.

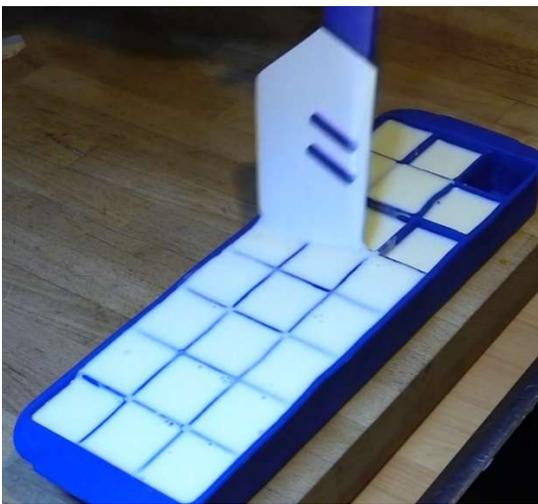
Sorgfältig mischen (die Agarlösung tendiert dazu, am Boden zu bleiben)





4. Anschließend die fertige Mischung in die Eiszüßelform gießen, so dass die Vertiefungen möglichst vollständig gefüllt sind, aber nicht darüber, sonst sind die fertigen Wüßfel schwerer zu entnehmen.

Zu diesem Zweck kurz mit einem Teigschaber darüber streichen und dann abkühlen lassen bzw. kalt stellen. Je nach Raumtemperatur dauert das Verfestigen ca. eine Stunde. Für längere Lagerung bitte im Kühlschrank aufbewahren, dabei beachten dass aus der offenen Form Wasser verdunstet und die Wüßfel langsam schrumpfen können.



Zum Schluss die Pannacotta-Wüßfel aus der Form nehmen, ohne sie zu beschädigen oder die Form zu verletzen, Silikonformen sind nicht schnittfest. Das geht am Besten mit einem Kunststoffmesser oder einem stumpfen Kindermesser. Dazu an den Seiten jeder Vertiefung den Inhalt vom Rand vorsichtig lösen und die ganze Form mit der Öffnung nach unten auf einen ausreichend großen Teller legen. Durch sanftes Klopfen fallen die Wüßfel in der Regel von selbst heraus, ggf. sanft (!) auf den Boden drücken.

Je nach gewünschter Portionsgröße einige Wüßfel auf den Serviertellern platzieren, mit Fruchtsoße übergießen und dekorieren.

