

# inhalt

## Alles, was man wissen muss

Geliermittel.....	4
Sahne & Co.....	7
Aromen .....	9
Tipps und Tricks.....	11
Saucen und Fruchtpürees.....	12
Mein Panna-Cotta-Grundrezept.....	14

## Die Klassiker: Panna Cotta ...

... mit Karamell .....	18
... mit Maronen.....	20
... mit Amaretti.....	22
... mit Kaffee .....	24
... mit Lakritz .....	26
... mit Birnen in Rotwein und Gewürzen .....	28
... mit Confiture de Lait .....	30
... mit dunkler Schokolade.....	32
... mit Gianduja-Nougat.....	34
... mit weißer Schokolade.....	36
... mit Malzkaffee – die leichte Variante.....	38

## Die Aromatisierten: Panna Cotta ...

... mit Matcha-Tee.....	40
... mit Zitronenverbene.....	42
... mit Rosenaroma .....	44
... mit Pralines roses .....	46
... mit Kirschen.....	48

## Die Fruchtigen: Panna Cotta ...

... mit Granatapfelgelee.....	50
... mit Erdbeeren.....	52
... mit exotischen Früchten.....	54
... mit Obstsalat .....	56
... mit Datteln und Kardamom.....	58
... mit Pistazien .....	60

## Die Salzigen: Panna Cotta ...

... mit Roter Bete .....	63
... mit Pesto .....	65
... mit Karotten und Kokos .....	67
... mit Avocado .....	69
... mit Pastinaken und Geflügelleber .....	71