



Panna cotta

4-6 Portionen

500 ml Sahne
50 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Blatt weiße Gelatine

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen
Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Sahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark bei kleiner Hitze 15 Min. kochen. Vom Herd nehmen, die Vanilleschoten entfernen, die gut ausgedrückte Gelatine zugeben und unter Rühren vollständig auflösen. Die Masse in flache Portionsformen (z. B. kleine Tarteformen) füllen und im Kühlschrank 3-4 Stunden gelieren lassen. Auf Dessertteller stürzen und mit Karamellsirup oder Fruchtsoße und Früchten servieren.