

Panna Cotta

Zutaten:

| | | |
|----|---|----------------|
| 5 | - | dl Vollrahm |
| 1 | - | Vanillestängel |
| 50 | - | gr Zucker |
| 3 | - | Blatt Gelatine |

Zubereitung:

Vanillestängel auskratzen.

Rahm mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Kurz vor dem Siedepunkt 20-Minuten lang gut mit dem Schneebesen schlagen/rühren.

Gelatineblätter im kalten Wasser weich werden lassen. Ausdrücken und in die Masse einrühren.

In Förmchen abfüllen. Mindestens 6-Stunden kühl stellen.

Dazu passt zum Beispiel eine Himbeercremé