

Panna cotta

Titel des Originalrezeptes:

Quelle:

Speisentyp: Nachspeise

Zutaten: 500 ml Sahne, 3 Blatt Gelatine, 1 Vanilleschote (oder echten Vanillezucker), 3 dag Zucker

So wird's gemacht: Die Sahne mit dem Vanillemark oder dem echten Vanillezucker und dem Zucker aufkochen und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Gelatine in Wasser einweichen, entnehmen, auspressen und zu der heißen Sahne geben. Unter Umrühren in der Sahne auflösen. Jetzt darf die Sahne nicht mehr kochen. Abkühlen lassen und in kalt ausgespülte Dessertformen geben. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Anmerkungen: Ideal mit frischen Früchten oder Fruchtsaucen