

Panna cotta

Zutaten für 4-6 Personen

5	dl	Rahm	In Pfanne geben
1		Vanilleschote	Halbieren und Mark auskratzen, alles zum Rahm geben.
50	g	Zucker	Beigeben, langsam erhitzen und 15 Minuten leicht köcheln.
2-3	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen.

Pfanne vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen.
Gelatineblätter tropfnass in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren vollständig auflösen.

Panna cotta durch ein Sieb entweder in 4-6 Portionenförmchen oder in eine grössere Form geben.

3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Panna cotta gut gekühlt auf Dessertteller stürzen und mit Früchten oder Fruchtpüree garnieren.

Tipp

- Förmchen vor dem einfüllen der Panna cotta mit etwas Caramel Crème ausgiessen.
- Ein Gläschen Marsala zum Rahm geben zum Aromatisieren der Panna cotta.



© CBB-KÜCHE