

## Panna cotta

### Zutaten für 4-6 Personen

|    |       |                |   |
|----|-------|----------------|---|
| 5  | dl    | Rahm           | In Pfanne geben                                       |
| 1  |       | Vanilleschotte | Vierteln und Mark auskratzen, alles zu Rahm geben     |
| 50 | g     | Zucker         | Beigeben, langsam erhitzen und 15 Min. leicht köcheln |
| 2  | Blatt | Gelatine       | In kaltem Wasser einweichen                           |

Pfanne vom Herd nehmen, Vanilleschotte herausnehmen.

Gelatineblätter tropfnass in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren vollständig auflösen.

Panna cotta 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 Fruchtpuree 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.