

Panna Cotta

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Sahne
80 G	Zucker
4 BLATT	Gelatine
1	Vanilleschote
300 G	gemischte Beeren
	Zucker
1	GEHÄUFTER
TL	Maisstärke

Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Nun Sahne, Zucker und die Vanilleschote samt Mark aufkochen und etwas ziehen lassen.
4. Dann die Vanilleschote entfernen und die ausgedrückte Gelatine einrühren, in Gläser abfüllen.

Mindestens 6 Stunden kühlen.

5. Die Beeren mit ein wenig Wasser und Zucker aufkochen.
6. Die Stärke mit ein etwas Wasser glattrühren und zu den Beeren geben.
Kurz aufkochen und abkühlen lassen
7. Panna Cotta mit Beerensoße servieren.