



Panna Cotta

Man nehme für 4 Portionen:

350 ml Sahne
150 ml Milch
40 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine

- 100 ml Sahne steif schlagen
- Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Restliche Sahne, die Milch, den Zucker, die Vanilleschote und das Vanillemark in einen Topf geben, kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen, die Vanilleschote herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Wenn die Masse beginnt, zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in Ragout-Fin-Schälchen oder Timbaleformen verteilen. 3-4 Stunden kaltstellen. Vor dem Verzehr auf Teller stürzen und dekorativ anrichten. Dazu eignen sich Fruchtsoße, Karamell, Puderzucker, gehackte Pistazien uvm.