



Panna Cotta mit Beeren



4-6 Portionen



15 min zubereiten

10 min kochen

4 h kühlen



Desserts

ZUTATEN

400 ml Sahne
150 ml Milch
1 TL Vanillepaste
80 g Zucker
4 Blatt Gelatine

zum Garnieren

verschiedene Beeren
Minze



f wie fabelhaft

ZUBEREITUNG

Sahne, Milch, Vanillepaste und Zucker in einen Topf geben, mit dem Schneebesen verrühren und zum Kochen bringen. 10 min bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu rühren. Dann Topf vom Herd nehmen.

Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken und unter Rühren in der Sahnemischung auflösen.

Die Panna Cotta in ein Gefäß (z.B. Messbecher) umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. 1 h in den Kühlschrank stellen, bis die Panna Cotta leicht geliert. Dabei ab und zu rühren, damit sich Vanille und Gelatine nicht am Boden absetzen. Die Panna Cotta anschließend in Gläser gießen und mind. 3 h kühl stellen, bis sie fest geworden ist.

Die Panna Cotta mit Beeren und Minze garniert servieren.

NOTIZEN

Gelatine darf nicht gekocht werden, deshalb erst in die Panna Cotta rühren, wenn der Topf für ein paar Minuten vom Herd genommen wurde.

Wenn die Panna Cotta wie am Bild schräg im Glas sein soll: Ein Stück Küchenpapier halbieren, befeuchten und auf eine Kaffeetasse legen. Das Glas schräg aufsetzen, die Panna Cotta einfüllen und fest werden lassen (durch das feuchte Küchenpapier verrutscht das Glas auf der Tasse nicht).