

## Panna cotta

Zutaten für 4-8 Portionen, je nach Größe der Formen:

500 g	Sahne
60 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine (soll die Creme gestürzt werden, dann 4 Blätter)
1	Vanilleschote. längs halbiert/ausgekratzt

### Zubereitung:

1. Sahne, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Vanillesahne noch mal erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.  
Durch ein feines Sieb passieren.
3. Abkühlen lassen und ab und zu umrühren.
4. Warten bis die Sahne zu gelieren beginnt, erst dann in kleine Formen (z. B. Espressotassen) füllen und kalt stellen.

***So kann sich die Vanille nicht unten absetzen.***