

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 und das Mark herausgekratzt | |

Zubereitung:

1. Sahne, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen und mindestens 30 Minuten (wenn möglich auch länger) 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, Tassen, Gläser oder Schälchen füllen und kalt stellen.

So setzt sich die Vanille nicht am Gefäßboden ab.