

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 Gelatine
1 Vanilleschote – längs halbiert und das Mark herausgekratzt

Zubereitung:

1. Sahne, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote einmal aufkochen.
Mindestens 30 Minuten (wenn möglich auch länger) ziehen lassen.
2. Vanillesahne nochmal 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.