

Panna cotta

Panna cotta

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [21.01.2009](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Panna cotta

3 Blatt Gelatine

10 Min. in kaltem Wasser einweichen

5 dl Rahm
3 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

in Pfanne geben, aufkochen,
auf mittlerer Stufe 5 Min. einkochen
Pfanne wegziehen, Gelatineblätter abtropfen,
beifügen, gut rühren
In 4–6 Portionsförmchen füllen
Auskühlen lassen
3–4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen
Zum Stürzen Rand lösen,
kurze Zeit in heißes Wasser tauchen

Tipp

- Anstelle von Rahm 3 dl Rahm und 2 dl Milch verwenden
- Beeren, Beerensauce (S. 328), Fruchtsalat (S. 326), Fruchtkompott (S. 332) oder Fruchtsauce (S. 332) dazuservieren