



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Panna Cotta

Zutaten für 10 Portionen:

7 Blätter weiße Gelatine
1 Vanilleschote
1 l Schlagsahne
90 g Zucker

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.
Vanillemark mit der Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen.
Zucker zugeben.
Topf vom Herd ziehen, Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen.
4 Gläschen oder Puddingförmchen (à 150 ml Inhalt) mit der Vanillesahne füllen und mit Klarsichtfolie abdecken.
Erst bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann kalt stellen.
Die Förmchen mit der Panna cotta kurz in heißes Wasser tauchen.
Die Ränder mit einem spitzen Messer von den Förmchen lösen und die Panna cotta auf Teller stürzen und servieren.