Panna Cotta Grundrezept

Kühle fruchtige Nachspeise.

Zutaten

Menge
Zutat
50 g
Staubzucker
250 ml
Schlagobers
5 Stk
Gelatine
1 Stk
Vanilleschote

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Panna-Cotta (20 Minuten)
☐
1.

5 Stk 5Gelatine für rund 10 Minuten in kaltes Wasser legen.
250 ml 250Schlagobers der Länge nach aufschneiden und den Inhalt mit einem flachen Messer ausschaben und in einen Topf geben.
50 g 50Staubzucker und
1 Stk 1Vanilleschote dazugeben und kurz aufkochen und dann rund 10 Minuten köcheln lassen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Diese nun in der warmen Masse unter ständigem Rühren langsam auflösen lassen, auf keinen Fall kochen ! Zu dieser Masse kann man nun nach Belieben gemixte Früchte und diverse Flüssigkeiten mischen. Die Masse dann auf 4 kleine Schüsseln aufteilen und im Kühlschrank ein paar Stunden kaltstellen bis sie fest ist.

- Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste