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 Gelatine für rund 10 Minuten in kaltes Wasser legen. 250 ml Schlagobers der Länge nach aufschneiden und den Inhalt mit einem flachen Messer ausschaben und in einen Topf geben. 50 g Staubzucker und 1 Stk Vanilleschote 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

- **Schwierigkeit**
  Mittel
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  20 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**

Besuch

- **Punkte**
  0