

Panna Cotta

Zutaten:

400 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Vanillestange
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
300 g tiefgekühlte Erd- oder Himbeeren
Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Sahne mit dem Zucker und der Vanillestange ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Vanillestange herausnehmen.
- Gelatinepulver in die heiße Sahne rühren.
- 4 Tassen o.ä. von innen mit Wasser benetzen.
- Panna Cotta in die Tassen füllen und kühl stellen.
- Aufgetautes Obst mit etwas Zucker und Zitronensaft pürieren.
- Kalte Panna Cotta auf Dessertteller stürzen.
- Mit der Obstsauce umgießen und servieren.