

Rezept aus der Hörzu mit leichten Korrekturen

Panna Cotta

für 2 Personen

Zutaten

250ml Sahne, 2 Esslöffel Zucker, 1 Vanilleschote, 3 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. die Gelatine im Wasser einweichen
2. die Sahne in einen Topf geben
3. das Mark der Vanilleschote vorsichtig mit einem Teelöffel auskratzen und in die Sahne geben
4. den Zucker zur Sahne geben und das ganze 10 Minuten vorsichtig köcheln lassen
5. den Topf vom Herd nehmen
6. die Gelatine gut ausdrücken und dann in der Sahne sorgfältig auflösen
7. die Masse in Formen füllen und erkalten lassen
8. wenn die Masse fest ist, die Form mit heißem Wasser anwärmen und die Panna Cotta vorsichtig auf einen Teller gleiten lassen

Zeitbedarf

30 Minuten zuzüglich 3 Stunden zum Abkühlen

dazu paßt

Pflaumen in Rotwein

