

Panna-Cotta-Rezepte

Sehr edel und erfrischend!

Ich habe zwar schon zig Panna-Cotta-Rezepte veröffentlicht, aber hier noch einmal das Grundrezept für 4 Portionen:

Zutaten:

500 g Sahne

50-60 g Zucker

1 Vanilleschote (oder ein Päckchen echter Vanillezucker)

3-4 Blätter Gelatine (wer unsicher ist und die Panna Cotta stürzen möchte, ist mit 4 Blättern auf der sicheren Seite, man kann aber auch mit 3 Blättern stürzen, das ist dann nur etwas wabbeliger)

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne mit dem Zucker und dem ausgekratzten Vanillemark (und natürlich der Schote zum "Auskochen") kurz bis knapp zum Siedepunkt erhitzen. Die Schote entfernen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen.

In Förmchen geben und mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen. Kurz vor dem Servieren auf geeignete Teller stürzen und mit frischen Früchten oder Fruchtsaucen servieren.