

Panna Cotta

Zutaten: für 4 Personen (4 bis 6 Förmchen je nach Grösse)

300 ml Rahm flüssig

300 ml Rahm geschlagen

80 g Kristallzucker

½ Vanilleschote

3 Blatt Gelatine (kalt eingeweicht)

Zubereitung:

Rahm, Zucker und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut abdrücken und die Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen lassen. Masse abkühlen lassen. Bevor die Masse

anzieht, den geschlagenen Rahm unterheben. Masse in Gläser oder Förmchen füllen und mindestens 2 Stunden lang kalt stellen.

Dazu passend:

Praktisch alle Früchte. Am besten als Mus (Pulpe oder Coulis oder wie man das auch immer nennen mag.) oder Sirup.

Wunderbar mit allen Beeren.