

Panna Cotta

Für 4 Personen

Zutaten

500 ml	Sahne
1	Vanilleschote
2 EL	Zucker
2 Blatt	Gelatine
	frisches Obst

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, Kühlzeit mindestens 4 Stunden

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark der Vanille mit einem Messer herausstreichen. Das Mark, die Schotenhälften mit dem Zucker und der Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren nochmals 15 min kochen lassen.
2. Die Gelatine in der Zwischenzeit in lauwarmem Wasser quellen lassen. Die Gelatine zu der Sahne geben und unter Rühren auflösen lassen.
3. Die Sahne nun in 4 Sturzgläser geben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.
4. Die Panna Cotta nun auf Teller stürzen und mit frischem Obst (zum Beispiel Erdbeeren oder Himbeeren) servieren.