biodelikat
unser tölzer biomarkt

Panna Cotta

Für 4 Portionen

Bei der gestürzten Sahnecreme handelt es sich um eine vorzügliche Dessert-Spezialität.

Zutaten:
500 g (Bio)Sahne
1 Vanilleschote
50 g (Rohrohr)Zucker
2 Blätter weiße Gelatine

Zubereitung:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker in einem Topf anrühren und langsam erhitzen. Die Vanille-Schote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote zusammen in die Sahne geben. Ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Vanille-Schote herausnehmen, die Gelatine in die Sahne geben und unter Rühren auflösen. Sollte einem die Sahne zu mild sein, kann noch 1 cl Orangenlikör beigegeben werden.
Die Creme-Masse in kleine, kalt ausgespülte Förmchen verteilen und im Kühlschrank etwa 4 Stunden fest werden lassen.
Vor dem Servieren Vanille-Sauce auf den Teller geben, die Sahnecreme auf den Teller stürzen und mit frischem Obst garnieren. Erdbeeren lassen sich schöne Farbakzente zaubern.

Gutes Gelingen und guten Appetit!