

Panna cotta

Für sechs Personen.

- 6 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 800 ml Sahne
- 180 gr Zucker
- 300 gr Früchte (Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
- 1,5 Zitronen

Die Gelatine zwei Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Die Vanilleschote spalten, das Mark herauskratzen und unter die Sahne rühren, den Zucker zugeben und unter Rühren zum kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die ausgedrückte Gelatine unterheben und auf Gläser verteilen. – Zwei Stunden kühlen lassen.

Die Früchte pürieren und mit dem Zitronensaft verrühren. Kurz vor dem Servieren die Frucht-Coulis über die Panna cotta ziehen.

Von jakobfricke am 17.12.2011 geteilt.

Zu finden unter <http://www.unfitted-kitchen.com/recipe/138>