

Panna Cotta



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 20 min

Zutaten für 4 Personen

- ¼ lit. Schlagobers
- ¼ lit. Milch
- 100 gr Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Stangen Vanille

Zubereitung:

Obers und Milch heiß erwärmen, ausgekratztes Vanillemark und die Schoten hinzufügen, Zucker darin auch auflösen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen und dann im heißen Milch/Obersgemisch mit Schneebesen auflösen. Vanilleschoten herausnehmen!

Masse erkalten lassen. In Formen füllen und gut gekühlt bis die Gelatine stock durchkühlen. Am besten über Nacht!

Gestockte Creme stürzen und mit Calamansi Likör – am besten von der Likörmanufaktur Zehethofer anrichten. Es passen aber auch Beeren oder andere Fruchtsirupe gut dazu!

Gutes Gelingen!