

-KRIMINELL GUTES BAND-CATERING-

12 KLEINE GEHEIMNISVOLLE PANNA COTTAS

Für 12 kleine Portionen Panna Cotta

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Kühlzeit:** mind. 4 h **Gesamtzeit:** 4 h + 15 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Ihr benötigt 12 kleine Gläschen oder Becher!

Zutaten:

500 ml Sahne

100 g Zucker

2 Teelöffel Vanilleextrakt

3 Blätter Gelatine (etwa 6 g)

2 Esslöffel Wasser

Frische Beeren oder Fruchtsauce nach Belieben, zum Servieren

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Sahne und den Zucker bei mittlerer Hitze erhitzen. Rühre, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Füge den Vanilleextrakt hinzu und rühre weiter gut um.

Die weiche Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Dann in die warme Sahne-Zucker-Mischung geben. Rühre, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat und die Mischung glatt ist. Achte darauf, dass die Mischung nicht kocht.

Die Panna Cotta-Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Gieße die Panna Cotta-Mischung in 12 kleine Portionsförmchen oder Gläser. Lass sie auf Raumtemperatur abkühlen und stelle sie dann für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank, bis sie fest sind.

Serviere sie direkt in den Gläsern. Du kannst sie mit frischen Beeren oder einer Fruchtsauce deiner Wahl garnieren.