

# Panna cotta

## Zutaten für 4 Personen

4 Blatt Gelatine  
4 dl Rahm  
1 dl Milch  
1 Vanille-Schotte  
50 g Zucker

## Vorbereiten

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.  
4 Portionenförmchen mit kaltem Wasser ausspülen.

## Zubereiten

Rahm, Milch, Zucker und Vanilleschotte (auskratzen) in einer weiten Pfanne aufkochen. Bei kleiner Hitze 4 – 5 Minuten leise kochen lassen. Vom Herd nehmen.

Die Gelatine ausdrücken und in der heißen, jedoch nicht mehr kochenden Flüssigkeit auflösen.  
Die Flüssigkeit in die Förmchen verteilen. (mittels Sieb)  
Im Kühlschrank während 3 – 4 Stunden fest werden lassen.

Je nach Saison kann das Panna cotta mit diversen warmen oder kalten Früchten serviert werden.

Wenn das Dessert einen Tag im Voraus zubereitet wird, kann 1 Blatt Gelatine weggelassen werden.