

Panna Cotta ohne Mascarpone

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	600 ml
Vanilleschoten	1 Stk.
Vollmilch	300 ml
Feinkristallzucker	80 g
Gelatinepulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Gelatine einweichen wie auf der Packung steht.

Schlagobers, Milch, Zucker und Vanilleschote aufkochen und unter rühren etwas köcheln lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark heraus schaben und wieder zur Milch geben. Die eingeweichte Gelatine unterrühren. In ausgespülte Förmchen geben und 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Mit püriertem Obst servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1847-Panna-Cotta-ohne-Mascarpone.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at