

PANNA COTTA



SO GELINGT ES:

Panna Cotta: Gelatine etwa 5 Minuten im kalten Wasser baden. Die Vanilleschote aufschneiden und Samen auskratzen. Mit Rahm und Zucker aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten einköcheln lassen und die Pfanne anschliessend von der Platte nehmen. Die Gelatine abtropfen und unter die heisse Flüssigkeit rühren. Das Ganze in einen Messbecher absieben und abkühlen lassen.

Kakicreme: Kakis schälen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft pürieren.

Das Panna Cotta und die Kakicreme in Gläser einschichten und einige Stunden kühl stellen.

.....
BERTAs Tipp: Bevor es ans Einschichten der Kakicreme geht, die Panna Cotta zuerst einige Minuten in den Tiefkühler stellen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2½ Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 5 dl Vollrahm
- 3 EL Zucker
- 2 Kakis
- 2 EL Puderzucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft