



Panna cotta

Zutaten

6 Blatt Gelatine

1 L Sahne

80g Zucker

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken.

Die Sahne mit dem Zucker aufkochen lassen und unter Rühren

15 min. kochen. Dann vom Herd nehmen und unter Rühren die Gelatine darin vollständig auflösen.

Die Mischung in Portionsförmchen gießen und für einige Stunden kalt stellen.

Mit Waldbeeren oder Himbeersauce servieren.