

# Panna Cotta

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig Sommer    Für: 4 Personen



## Zutaten

500 G	Sahne
80 G	Zucker
4 BLATT	Gelatine
1	Vanilleschote
300 G	gemischte Beeren
	Zucker
1	GEHÄUFTER
TL	Maisstärke

**Verfasst von:** Katharina Haring

## Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Nun Sahne, Zucker und die Vanilleschote samt Mark aufkochen und etwas ziehen lassen.
4. Dann die Vanilleschote entfernen und die ausgedrückte Gelatine einrühren, in Gläser abfüllen.

Mindestens 6 Stunden kühlen.

5. Die Beeren mit ein wenig Wasser und Zucker aufkochen.
6. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und zu den Beeren geben.  
Kurz aufkochen und abkühlen lassen
7. Panna Cotta mit Beerensöße servieren.

Kulinarische Reise nach Italien!

Heute möchte ich mit euch eine kleine Reise nach Italien machen. Ich liebe dieses Land, die Menschen, die Kultur, das Meer und vor allem die kulinarischen Köstlichkeiten. Mit diesen einfachen Zutaten, sonnengereiften Tomaten und frischen mediterranen Kräutern kann man sich ein wenig Urlaub auf den Teller zaubern. Ich wünsche euch dazu gutes Gelingen und Buon Appetito!