Panna Cotta mit Erdbeeren

Die Panna Cotta mit Erdbeeren ist ein unwiderstehliches italienisches Dessert für Naschkatzen. Dieses Rezept wird deine Familie und Freunde begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

500 ml	Schlagobers
4 EL	Zucker
2 Stk.	Vanilleschoten
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die **Panna Cotta mit Erdbeeren** die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
2. Schlagobers, Zucker und das Mark der Vanilleschoten in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln.
3. Den Topf von der Kochplatte nehmen, Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen.
4. In kleine Dessert Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden auskühlen lassen.

5. Danach mit frische Erdbeeren je nach Belieben garnieren.

Tipp