

## **Panna Cotta**

Eine süße Versuchung, der niemand widerstehen kann: cremiges Panna Cotta mit frischen Früchten nach einem unkomplizierten Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



## Zutaten

500 g	Sahnebasis (QimiQ)
160 ml	Milch
80 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
130 g	Früchte (nach Wahl)

## Zubereitung

- 1. Die **Panna Cotta** ist leicht zuzubereiten. Dafür Rahm-Basis glatt rühren, mit Milch, Zucker und dem Mark der Vanilleschote vermengen. Alles gut mischen. Die Masse in Dessertgläser oder Puddingförmchen füllen und im Kühlschrank kalt stellen.
- 2. Wenn die Panna Cotta fest ist, aus den Förmchen stürzen oder in den Gläsern belassen und mit den Früchten garnieren. Je nach Obstsorte, die Früchte halbieren, klein schneiden oder pürieren.

## **Tipp**

Zu Panna Cotta passt ein fruchtiger Sekt oder Prosecco.