

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.