

# Panna Cotta

🕒 4 Portionen

🕒 20 min

❄️ mind. 4 h

## Zubereitung

- 1 Die Vanilleschote der Länge nach vorsichtig aufschneiden. Mit einem Löffel oder stumpfen Messer das Mark herauskratzen.
- 2 Sahne mit Zucker und Vanillemark bei geschlossenem Deckel langsam aufkochen.
- 3 In der Zwischenzeit die Gelatine für mindestens 5 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- 4 Die Sahne kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken, in die warme Sahne geben und ordentlich unterrühren.
- 5 Die Sahne in 4 Timbalförmchen geben und für mindestens 4 Stunden (optimalerweise mind. 6) in den Kühlschrank stellen. Falls notwendig kann das Panna Cotta für etwa 60-90 Minuten in den Tiefkühler gestellt werden, danach noch für 30-60 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- 6 Aus dem Timbalförmchen lösen (ggf. kurz in heißes Wasser stellen) und mit frischen Früchten garnieren.

## Zutaten

500 g Schlagsahne  
1 Vanilleschote  
25 g Zucker  
5 Blt Gelatine  
ggf. Frisches Obst

## Kaffee-Panna Cotta

Das Panna Cotta kann gut als Kaffee-Panna Cotta variiert werden. Hierfür eine Handvoll Kaffeebohnen in einer kleinen Pfanne vorsichtig erwärmen bis sie duften. In die Sahne geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kaffeebohnen entfernen und wie normale Sahne verwenden.

*Zusätzlich oder anstelle der Vanille kann geriebene Tonkabohne hinzugeben werden.*

*Das Vanillemark kann durch Vanillezucker oder Vanilleextrakt ersetzt werden.*

*Die Blattgelatine kann durch Gelatinepulver ersetzt werden. Hierfür ein Päckchen Gelatine in 2-3 Esslöffeln kaltem Wasser Quellen lassen, dann mit Schritt 4 fortfahren.*