



# Klassische Panna Cotta

Zeit gesamt  
3h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	3 St.
Schlagsahne	400 g
Vanilleschote	1 St.
Zucker	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Sahne auf niedriger Stufe erhitzen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Vanillemark und Zucker in die Sahne geben und ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in die Sahne rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Panna cotta auf 4 Gläser verteilen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.

Viel Freunde beim Genießen!

Tipp: Anstatt Blattgelatine kannst du auch Sofortgelatine verwenden. Dabei muss die Gelatine nicht eingeweicht werden und kann nach dem Aufkochen der Milch einfach eingerührt werden. 3 Blatt Gelatine entsprechen 15 g Sofort-Gelatine.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	173 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g