



Panna cotta

Anstelle von Vanilleglace passt Panna cotta super zu frischen Erdbeeren oder Erdbeersauce (hier kann z.B. auch die rohe Erdbeerkonfi verwendet werden).

Für 4 Personen, 4 Förmchen von je 1.5 dl Inhalt (vorher kalt ausspülen).

5 dl Vollrahm

1 dl Milch

2 bis 3 EL Zucker

1 Vanillestängel (Mark und Stängel)

3 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht, ca. 5 bis 10 Min.)

wenig Grand Marnier nach Belieben

Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel und dem Grand Marnier in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (ca. 10 Min.)

Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen

Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.

In die Förmchen füllen, zugedeckt 4 bis 5 Std kühl stellen.

Zum Servieren Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und stürzen.

Die Erdbeersauce darüber geben.