

## Panna cotta



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten  
 KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden

Für 4 Personen

Porzellanförmchen oder Gläser  
 von je 1,5 dl Inhalt

4 dl Vollrahm  
 1 Vanilleschote,  $\frac{1}{2}$ ausgeschabtes Mark und Schote  
 80 g Zucker  
 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITUNG

Rahm, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen, Gelatine beifügen, unter Rühren auflösen. Masse absieben, in die Förmchen füllen, auskühlen lassen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen. Panna cotta stürzen oder im Glas servieren.

#### TIPP

Panna cotta mit frischen Früchten oder Fruchtsauce servieren

#### Experten-Wissen Silvia Erne

Um zu verhindern, dass die  $\frac{1}{2}$ Vanillesamen auf den Boden der Förmchen sinken, lasse ich die Rahm-Masse zuerst auskühlen und gebe sie kurz vor dem Gelieren in die Förmchen oder Gläser.

Beatrice Leonhardt

Ich nehme so wenig Gelatine wie möglich, dafür koche ich

den Rahm so lange, bis er eine cremige Konsistenz hat.

Wem die Panna cotta zu rahmig ist, kann sie nach Belieben

aromatisieren, z. $\frac{1}{2}$ B. mit Schokolade, Kaffee, Marsala oder Süsswein.

Andrea Mäusli

Damit die Panna cotta etwas leichter und die Konsistenz seidiger wird, nehme ich halb Rahm, halb Milch. Mein Kollege Kilian Hürlimann ersetzt ein Viertel des Rahms durch Ziegen- oder Mandelmilch.