

Panna Cotta



4 Portionen



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
lieben es



Gluten
frei



1h
Kühl stellen



Leichtes
Rezept

5dl	Rahm	Rahm in einer Pfanne erhitzen.
50g ½	Zucker Stange Vanille	Zucker einrühren. Vanillestange halbieren und mitkochen.
3Bl	Gelatine*	Gelatine in kaltem Wasser auflösen, abtropfen und in den warmen Rahm einrühren.

ACHTUNG: Rahm darf nie kochen. Die Vanillestange herausnehmen und die Flüssigkeit in Gläser abfüllen.

Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Früchte und / oder Früchtesirup dekorieren. Im Sommer mag ich Panna Cotta auch mal mit Zitronen und Aperol.

