

Dessert Panna Cotta / Pfirsich / Amarettini

Rezeptteil 1 von 4 Panna Cotta

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
1000 ml	Sahne
120 g	Zucker
8 Bl	Gelatine
1	Vanilleschoten

Vorbereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. 3/4 der Sahne in einen Topf geben.
3. Den Zucker dazu.
4. Die Vanille-Schote längs aufschneiden, das Mark heraus kratzen und Mark sowie Schote ebenfalls zur Sahne geben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Zucker und Sahne ca. 10 min. köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst und die Sahne das Vanille-Aroma angenommen hat.

Vom Herd nehmen, die Vanille-Schoten entfernen und die kalte Sahne hinzu geben. Wenn die Masse nur noch ca. 70-80 °C warm ist, nach und nach die ausgedrückten Gelatine-Blätter hinzu geben. Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat.

In Gläser füllen und kalt stellen.