

Panna Cotta – Einfach allererste Sahne, das Rezept!

Zutaten für 6 Gläser

- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Gelatine (weiß, 4 Blatt)
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Weiche die Gelatine in etwas kaltem Wasser ein.
2. Gib die Sahne mit Zucker und dem ausgekratzten Vanillemark in einen Topf. Bring die Sahne-Mischung zum Kochen und nimm sie vom Herd.
3. Drücke die Gelatineblätter aus und rühre sie in die Sahne.
4. Verteile die Panna-Cotta in sechs Dessertgläser. Stelle die Panna-Cotta für eine Stunde in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

