
PANNA COTTA

500ml Sahne

2 EL Zucker

Mark einer Vanilleschote

evtl. Dr. Oetker Bourbon-Vanillemark

Die Sahne mit Zucker, der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote und dem flüssigen Vanillemark aufkochen; dann bei reduzierter Hitze 20 Minuten leicht köcheln lassen.

3 Blatt Gelatine

Anschließend die in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die heiße Sahne geben und verrühren. Alles in eine Schüssel oder kleine Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (mind. 4 Stunden; am besten über Nacht).

Himbeeren

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Evtl. mit Zucker abschmecken.