

– EUROPA AUF DEM TELLER –

PANNA COTTA AUS ITALIEN

Für 8 Gläschen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Kühlzeit:** 4 h **Gesamtzeit:** 4h 15 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

500 ml Schlagsahne
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Blatt Gelatine
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
150 g Erdbeeren (frisch oder TK)
1 EL Zucker für die Beerensoße

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und etwa 5–10 Minuten einweichen lassen. Sahne, Zucker und Vanille in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Sahne soll heiß werden, aber nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Alles gründlich verrühren. Die Sahnemischung auf 8 kleine Dessertgläser verteilen und etwas abkühlen lassen. Die Gläser für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Die Beeren mit 1 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze einige Minuten erwärmen. Anschließend ürieren und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren etwas Beerensoße auf die Panna cotta geben.

Tipp: Die Panna cotta kann problemlos einen Tag vorher zubereitet werden.