



Panna Cotta Basisrezept

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Wer kennt und liebt es nicht und so schnell und einfach herzustellen

Zutaten

- 1 l Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- 8 Esslöffel Zucker und
- 60 g Zucker für den Karamell
- Mark von 2 Stangen Vanille

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Sahne erhitzen, **nicht kochen**, den Zucker und die ausgekratzte Vanillestangen hinzugeben, 10 min. ausziehen lassen.

Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken.

Schritt4

Dazu geben, gut verrühren damit sie vollständig aufgelöst ist.

Schritt5

In Förmchen oder Kaffee Tassen abfüllen, abkühlen, anziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit verschieden marinierten frischen Früchten der Saison, da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-basisrezept/>