



Benötigte Zutaten

6 Blätter	Gelatine
500 ml	Premium Schlagobers
	Mark einer Vanilleschote
3 EL	Zucker
	Saft einer halben Zitrone
1 Handvoll	Beeren
100 ml	Heidelbeersirup

Panna Cotta mit Heidelbeeren

schnell & köstlich

Anleitung

1. Die Gelatine lt. Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.
2. Vanillemark aus der Schote kratzen.
3. Premium Schlagobers mit Vanillemark, der Vanilleschote und dem Zucker kurz aufkochen und anschließend für 3-5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, gut ausdrücken und der heißen Masse unterrühren – solange, bis sich die Masse vollständig aufgelöst hat. Zitronensaft ebenfalls einrühren.
5. Die Panna Cotta in Gläser füllen und für mindestens vier Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren mit Beerensirup toppen und mit frischen Beeren garnieren.



Ein Rezept von cookingcatrin.at