

# Panna Cotta

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.5 Liter Halbrahm	
90 g Zucker	(Annahme: 1 EL = 15 g)
2.5 Stück Vanilleschote	Schoten aufschneiden, Mark auskratzen. Rahm, Zucker und Vanilleschote aufkochen, Hitze reduzieren und 10 min leicht köcheln lassen (ständig rühren!). Vanilleschote entfernen.
20 g Gelatine	(Annahme: 1 Blatt = 2 g) Gelatine 5 min in kaltes Wasser einlegen, abtropfen und sofort unter die heisse Masse rühren bis sie geschmolzen ist. Masse in so viele Förmchen wie TN füllen, mind. 4h im Kühlschrank festwerden lassen.
250 g Beeren (gefroren)	aufkochen, über die gestürzten Panna Cotta geben.