



Panna Cotta mit Beeren

von eliasmueller@gmx.ch

Mengen für 10 Personen

Quelle: swissmilk

Tags: Vegetarisch

1.25 Liter Vollrahm	
2.5 dl Milch	
120 g Zucker	
3.0 Stück Vanilleschote	ausgeschabtes Mark und Stängel
10 g Gelatine	Agaragar von Morga oder 2.5 Päckchen Agaragar von Patissier
500 g Heidelbeeren	
500 g Himbeeren	einfach Beeren nach Saison aussuchen

Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (je nach Grösse der Pfanne 10 - 15 Minuten).

Agar-Agar mit 1- 2 EL kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die Masse geben. Weitere 1 - 2 Minuten unter Rühren köcheln.

Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen und in die Förmchen füllen.

Ca. 4 Stunden kühl stellen.

Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und stürzen.