

Panna cotta

(für ca. 5 - 8 Personen)

1 L Sahne

5 Blatt Gelantine (nicht die langen!)

1-3 EL Puderzucker (je nach Geschmack. Besser die Panna cotta nicht so süß und dafür die Sauce abschmecken!)

ca. 2 Vanillestangen

und so geht's:

die Sahne mit dem Puderzucker und der Mark der Vanillestangen aufkochen.

dann vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

die Gelantine in kaltes Wasser legen.

die Gelantine in einem neuen Topf auflösen und nach und nach die Sahne zugeben.

nochmals etwas abkühlen lassen

Dann in eine Schale füllen und im Kühlschrank kaltstellen (am besten über Nacht, bis die Panna cotta fest ist.

TIP: wenn man einzelne Portionen schön auf Tellern anrichten will, die Panna cotta in mit Klarsichtfolie ausgelegte Schälchen füllen (ACHTUNG: Dafür darf sie nicht mehr heiß sein, sonst schmilzt die Folie!) das hat den Vorteil, daß die Panna cotta gut zu stürzen ist und man die Schälchen noch nicht mal abwaschen muß!

Saucen - Tip: irgendeine Art roter Beeren in einem Topf mit Rotwein (ein Schuß) aufkochen, nach Belieben Zucker zugeben und etwas einkochen lassen. Wenn man's mag noch einen kleinen Schuß Grappa oder Himbeergeist zugeben (schmeckt Spitze!) Entweder das Beerenragout zur Panna cotta geben, oder das Ganze noch pürieren.

Guten Appetit! (es eignen sich alle Beeren auch Blaubeeren;... oder sehr gut, aber etwas aufwendiger: Orangen filtieren zerkochen mit Zucker, etwas Ingwer und Cointreau abschmecken und pürieren (besonders gut zu Weihnachten!) oder was einem noch so einfällt, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.