

Panna cotta mit Himbeersoße



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Blatt	Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser einweichen
1	Vanilleschote	längs aufschneiden, Mark auskratzen
2 Be 2-3 El	Sahne Zucker	Sahne, Zucker, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Stieltopf geben, aufkochen lassen und 10 min bei niedriger Hitze ziehen lassen Vanilleschote entfernen Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne einrühren. Panna cotta einfüllen und 2 Stunden kühl stellen
	Förmchen/ Glasschälchen	
300g 2-3 El	Himbeeren Zucker	Himbeeren evtl. auftauen, zuckern, 10 min durchziehen lassen, pürieren, durch ein Sieb passieren. Panna cotta anrichten Zum Stürzen der Panna cotta die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen

Garnitur mit Fruchtsoßen:



Himbeersoße auf dem
Teller verteilen



Punkte aus Creme fraiche
oder Joghurt gleichmäßig
aufspritzen



mit einem Stäbchen
eine gleichmäßige Linie
ziehen