

Panna Cotta von Fernande

5 dl	Vollrahm (490 gr)
1 dl	Milch (80 gr)
50 gr	Zucker
1	Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und Stängel
¾ TL	Agar-Agar

Optional: Beeren begeben

- Erdbeeren (in Stückchen geschnitten)
- Himbeeren
- Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen
15 Min auf Stufe 5 ½ von 9.
2. Vanilleschote, Stängel entfernen.
3. Agar-Agar unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben und weitere 5 Min.
kochen.
4. Vom Herd nehmen.
5. **Optional:** Beeren jetzt begeben.
6. 5 Min. auskühlen lassen
7. In die Förmchen füllen.
8. Zugedeckt 4–5 Stunden kühl stellen.

TIP

- Vanillestängel durch 1 Zimtstängel und 1 TL Zimtpulver ersetzen.
- **SERVIEREN:** Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen und Panna Cotta mit
einem spitzen Messer vom Förmchen Rand lösen und stürzen.