

MAGIC PETER´s Panna Cotta

Rezept für 6 Personen

1 ltr.	Sahne 30% <u>oder wahlweise</u>	mit
1 ltr.	Panna Cotta Sahne 15% Fett	
70 g	Zucker	verrühren
1	Vanilleschote	aufkochen, Vanillemark ebenfalls unterheben

6 Blatt	Gelantine, weiss	in Wasser einweichen, ausdrücken und in der etwas abgekühlte Sahnemasse auflösen
---------	------------------	--

Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in Gläser/Sektgläsern bzw. Förmchen abfüllen und im Kühlschrank mind. 4 Std. kaltstellen.

Klassisch serviert mit Erdbeermark oder Himbeermark ein tolles Dessert.

Oder einfach mit frischem Obst, je nach Jahreszeit Erdbeeren, Himbeeren etc.serviert.

Sie können die Sahnemasse auch mit z.B. 1/2 TL Lebkuchengewürz und 1 Lebkuchen, den Sie in kleine Würfeln schneiden, zu einem tollen Weihnachtsdessert abwandeln.

Oder etwa mit ca. 100 g in Würfel geschnittenen Christstollen zu einer Christstollen-Panna-Cotta.

Oder etwa mit 1 EL.Schokoladenpulver und Schokoladenraspeln zu einer Schoko-Panna-Cotta.

Kühlzeit: mind. 4 Std.