



## Panna Cotta

### Zutaten:

250 ml Milch  
 250 ml Schlagobers  
 3 Blatt Gelatine  
 50 g Zucker  
 1 Pk Vanillezucker  
 500 g Beeren  
 Himbeeren, Erdbeeren  
 80 g Staubzucker  
 1 TL Zitronensaft

### Zubereitung

Schlagobers, Milch, Zucker und Vanillezucker aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit einkochen. Gelatine in Wasser einweichen. Topf von der Platte ziehen, Gelatine ausdrücken und in den Topf einrühren. Dabei ständig rühren. In die kalt ausgespülten Förmchen füllen. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen. Beeren und Staubzucker mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Alles pürieren, durch ein Sieb streichen, Zitronensaft begeben und damit das Panna Cotta dekorieren.



Desserts

