



# Panna Cotta Basisrezept

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Wer kennt und liebt es nicht und so schnell und einfach herzustellen

## Zutaten

- 1 l Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- 8 Esslöffel Zucker und
- 60 g Zucker für den Karamell
- Mark von 2 Stangen Vanille

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Sahne erhitzen, **nicht kochen**, den Zucker und die ausgekratzte Vanillestangen hinzugeben, 10 min. ausziehen lassen.

### Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken.

### Schritt4

Dazu geben, gut verrühren damit sie vollständig aufgelöst ist.

### Schritt5

In Förmchen oder Kaffee Tassen abfüllen, abkühlen, anziehen lassen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Mit verschieden marinierten frischen Früchten der Saison, da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** einfach, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-basisrezept/>