

Panna Cotta

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Panna Cotta-Masse:

- ¼ l Milch
- ½ l flüssiges Schlagobers
- 70 g Zucker
- 1 Dr. Oetker Vanilleschote
- 6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Zum Servieren und Dekorieren:

- Baileys® (Whiskey-Sahne-Likör)
- gemischte Beeren nach Wahl

1 Panna Cotta-Masse:

Milch mit Schlagobers, Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.

2 Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und in die noch warme Masse einrühren.

3 Die Panna Cotta durchsiehen und in beliebige Förmchen füllen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

4 Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta vorsichtig stürzen.

Zum Servieren und Dekorieren:

Die Panna Cotta mit Baileys® und Beeren servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit einer feinen Reibe etwas Vanilleschote über die Panna Cotta reiben.