



Benötigte Zutaten

| | |
|------------|--|
| 6 Blätter | Gelatine |
| 500 ml | Premium Schlagobers Mark einer Vanilleschote |
| 3 EL | Zucker Saft einer halben Zitrone |
| 1 Handvoll | Beeren |
| 100 ml | Heidelbeersirup |

Panna Cotta mit Heidelbeeren

schnell & köstlich

Anleitung

1. Die Gelatine lt. Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.
2. Vanillemark aus der Schote kratzen.
3. Premium Schlagobers mit Vanillemark, der Vanilleschote und dem Zucker kurz aufkochen und anschließend für 3-5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, gut ausdrücken und der heißen Masse unterrühren – solange, bis sich die Masse vollständig aufgelöst hat. Zitronensaft ebenfalls einrühren.
5. Die Panna Cotta in Gläser füllen und für mindestens vier Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren mit Beerensirup toppen und mit frischen Beeren garnieren.

Foodblogger
Foodblogger