

Panna cotta

<i>Menge</i>	<i>Zutaten</i>	<i>Zubereitung</i>
<i>500ml</i>	<i>Sahne</i>	<i>→ aufkochen lassen</i>
<i>70g</i>	<i>Zucker</i>	
<i>1</i>	<i>Vanilleschote</i>	<i>→ auskratzen und dazu geben</i>
<i>Sahne etwa 15 Min. köcheln lassen</i>		
<i>6 Blatt</i>	<i>Gelatine</i>	<i>→ im kalten Wasser einweichen</i>
<i>Gelatine in heiße Sahne geben, umrühren und auflösen. Masse in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.</i>		

Himbeersoße

<i>Menge</i>	<i>Zutaten</i>	<i>Zubereitung</i>
<i>200g</i>	<i>Himbeeren (TK)</i>	<i>→ auftauen und pürieren</i>
<i>1 EL</i>	<i>Zucker</i>	
<i>Himbeeren passieren und auf die Panna cotta geben.</i>		