

## Panna Cotta – ein Rezept von Herbert Hintner



Panna Cotta ist ein typisch italienischer Nachtisch, der seinen Ursprung in Norditalien hat.



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Liter Sahne
- 8 Blatt Gelatine
- ½ Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft

*Optional:* Saisonal mit Früchten garnieren

### Tipps von Herbert Hintner:

- Panna Cotta hält sich im Kühlschrank etwa 2 bis 3 Tage

- Die gut eingeweichte Gelatine am besten zuerst mit einer kleinen Menge der warmen Sahne vermengen und danach unter die restliche Sahne rühren.

**Zubereitung** (circa 25 Minuten):



Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen und den Zucker dazu geben. Anschließend die eingeweichte Gelatine und den Zitronensaft hinzufügen.



Gut umrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat, die Vanilleschote entfernen und die Creme in geeignete Formen gießen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.



Guten Appetit!