

# Feines Vanille-Panna Cotta im Glas

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Panna Cotta:

250 ml Milch  
500 ml Schlagrahm  
70 g Zucker  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote  
6 Blätter Dr. Oetker Gelatine

### Zum Servieren:

Baileys® (Irish Cream) oder  
Karamellsosse

## 1 Panna Cotta:

Milch mit Schlagrahm, Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und in die noch warme Masse einrühren.

2 Die Panna Cotta durchsieben und in Gläser füllen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

## 3 Zum Servieren:

Die Panna Cotta mit Baileys® oder Karamellsauce servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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