

# Panna Cotta mit Ruby Couverture

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



## Zutaten:

### Crème:

3 Blätter Dr. Oetker Gelatine  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote  
5 dl Rahm  
2 EL Zucker

### Dekoration:

Dr. Oetker Ruby Couverture

## 1 Vorbereiten:

6 Förmchen (à ca. 1 dl) bereitstellen.  
Dr. Oetker Blattgelatine gemäss Angaben auf dem Beutel einweichen.

## 2 Crème:

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Rahm mit Zucker, Vanilleschote und -mark auf niedriger Stufe unter Rühren erhitzen ohne zu kochen.

Vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Gelatine abtropfen lassen und im heissen Rahm auflösen.

Die Flüssigkeit absieben, in sechs kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen giessen und mind. 5 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

## 3 Dekorieren:

Vor dem Servieren das Panna Cotta auf Dessertteller stürzen, die Ruby Couverturedrops zerkleinern und das Panna Cotta dekorieren.