

Vanille Panna Cotta

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



Zutaten:

Panna Cotta:

- 2 Blätter Dr. Oetker Gelatine
- 1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
- 3 dl Rahm
- 50 g Zucker
- 10 Stk. Himbeeren
- Zitronenmelisseblätter

1 Panna Cotta:

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Vanilleschote mit Rahm und Zucker in einem Topf erwärmen. Die Flüssigkeit darf nicht kochen.

Gelatine kräftig ausdrücken und unter die Rahmmasse rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Anschliessend auf 2 Gläser (à 200 ml) aufteilen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Himbeeren verlesen und waschen. Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Ausgekühlte Panna Cotta mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine vegetarische Variante der Panna Cotta kann die Gelatine gegen [Dr. Oetker Veganes Geliermittel](#) oder Agar Agar ausgetauscht werden.