



Panna-Cotta mit Frischen Beeren

Panna-Cotta: 500 ml Sahne (33% Fettgehalt), 100 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 Päckchen Bourbonvanille)
Nach Geschmack 4 cl Likör.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ein Drittel der Sahne mit dem Zucker, dem Vanillemark, den Vanilleschoten und einer Prise Salz aufkochen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in der erwärmten Sahne auflösen. Nun die restliche kalte Sahne in die warme Sahne rühren. Die Vanilleschoten aus der Sahne nehmen, die Sahne in eine große oder kleine Schalen geben und kaltstellen.

An besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Damit die Panna Cotta keinen Geschmack oder Geruch vom Kühlschrank aufnehmen kann, sollte sie mit Frischhaltefolie luftdicht abgedeckt werden.

Mit Frischen Beeren der Saison servieren.

Dazu empfehlen wir einen erfrischenden Muscat de Rivesaltes:

<http://wein64.de/Domaine-Lafage-Grain-de-Vignes-Muscat-de-Rivesaltes->