Pana Cotta
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 2 Esslöffel Zucker, 3 Blatt Gelatine.

Die Vorbereitungen:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.Sahne mit dem Vanillemark, den ausgekratzen Schoten und dem Zucker aufkochen und ca. 10 - 15 Minuten leicht köcheln lassen..Topf vom Herd nehmen, Vanilleschoten herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. In kleine Förmchen zum Stürzen füllen (oder eine große Schüssel und später Nockerln formen) und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.Bei Bedarf paßt auch gut ein kleiner Schluck Galiano oder Orangenlikör in die heiße Creme.