

Rezept

Italienisches Dessert: Panna cotta

Ein Rezept von Italienisches Dessert: Panna cotta, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Sahne

3 EL Zucker

4 kleine Förmchen

3 g Agar-Agar

1 Päckchen Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. 300 g Sahne mit Agar-Agar und Zucker verrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
2. Wenn die Creme handwarm ist und etwas dicklich wird, die Sahne unterziehen. Die Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Creme einfüllen und ca. 2 Std. kalt stellen. Mit karamellisierten Himbeeren servieren.