



EXTREME DINING
divine catering



Dessert

Panna Cotta

Zutaten

Für 4 Personen

2 dl Kokosmilch
3 dl Rahm
1 EL Vanillezucker
80 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Topping:

200 g Heidelbeeren oder
Himbeeren
50 g Zucker

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kokosmilch und Rahm aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen und Zucker und abgetropfte Gelatine begeben. Gut rühren und dann in passende Förmchen abfüllen.
3. Im Kühlschrank zugedeckt für mindestens 4 Stunden abkühlen lassen.
4. Für das Topping Zucker mit Heidelbeeren oder Himbeeren aufkochen und ca. 5 bis 10 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen, dann abkühlen und auf den ausgekühlten Panna Cottas servieren.
5. Nach Wunsch mit frischen Beeren oder einem Minzeblatt garnieren.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/koch Tipp
Foto (c) Fotolia

