

Panna Cotta

Zutaten:

400 ml Sahne
1 Vanilleschote
2 EL Zucker
5 g Agar-Agar

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schote, der Sahne und dem Zucker in den Topf geben. Alles aufkochen lassen und unter Rühren 10 Minuten sieden lassen. Die Vanilleschote herausnehmen.

Agar-Agar unter Rühren einrieseln lassen und nochmals zwei Minuten köcheln lassen.

Die Mischung nun in vier Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank für mindestens sechs Stunden kalt stellen.

Nachdem die Panna Cotta fest geworden ist, kann man sie direkt in den Förmchen servieren oder auf einem Desserttellerchen stürzen. Sollte sich die Panna Cotta nicht aus dem Förmchen lösen, kann sie kurz in ein heißes Wasserbad gehalten werden.

Tipp:

Da diese Version der Panna Cotta von vornerein keine Gelatine enthält, ist sie für Vegetarier problemlos zu genießen.

Für Veganer: Sie können die Sahne durch Kokosmilch oder Hafer- sowie Sojasahne ersetzen.