

Panna Cotta



Zutaten

- 200ml Rahm
- Vanillemark (½ Vanilleschote) oder ½ TL Vanillepulver
- 20g Rohrzucker
- 1 Blatt Gelatine
- Frische Himbeeren

Zubereitung

1. Rahm, Vanille und Zucker aufkochen, dann ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Gelatine einweichen, ausdrücken und beigeben.
3. Kurz abkühlen lassen, in kleine Formen füllen und kaltstellen.
4. Mit frischen Himbeeren servieren.

Dazu passende Getränke

- Traminer Auslese, Kracher
- Himbeerwein

Schweizer Paraplegiker Vereinigung