



**Gesamtzeit:** 5 h 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 6 Personen

# Panna Cotta

## Panna Cotta

400 ml Schlagsahne

150 ml Vollmilch

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

2 Teelöffel Vanilleextrakt

25 g Gelatine, weiß

12 Stück(e) Cantucci

Etwas Erdbeersirup

## Panna Cotta

1.

Gelatine in der Milch auflösen, umrühren und beiseitestellen.

In einem Topf bei mittlerer Hitze Schlagsahne, Zucker und Vanilleextrakt erhitzen. Sobald es dampft (aber nicht kocht), die Gelatine-Milch-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Vom Herd nehmen.

Die Mischung gleichmäßig in 6 kleine Auflaufformen gießen. Die Förmchen für mind. 5 Std. (bis sie fest sind) in den Kühlschrank stellen.

Cantucci bröseln, über jede Panna Cotta verteilen und mit Erdbeersirup servieren!