

Bildweiser – Panna Cotta



Lebensmittel:

Rahm, Zucker, Vanillezucker

Geräte:

Esstöffel, Schwingbesen,
Gefäß um Gelatine
einzuweichen, Förmchen,
Pfanne



Gelatine einweichen:

Gelatine 10 min in kaltem
Wasser einweichen

→ 6 Blätter Gelatine
*(Packung beachten,
laut Tiptopf sind es
nur 3 Blätter)*





Zucker und Vanillezucker
hinzugeben



Aufkochen:

Unter ständigem Rühren
aufkochen, danach 10 min
einkochen



Gelatine:

Gelatine ausdrücken



Gelatine hinzugeben, sofort rühren



Abfüllen:

Flüssigkeit in 4 – 6 Portionen abfüllen, in die Kühle stellen:

- 3 – 4 Stunden im Kühlschrank
- Od. ca. eine halbe Stunde in den Kühler