



# Panna cotta

## Zutaten für 6 Portionen

### Für die Panna cotta:

- » 400 g Sahne
- » 600 ml Milch
- » 100 g Zucker
- » 2 Vanilleschote *n*
- » 8 Blätter Gelatine, weiße

### Für das Kompott:

- » 400 g Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren
- » 4 EL Zucker

## Zubereitung

1. Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben. Das ausgekratzte Vanillemark einrühren und die leeren Schoten dazugeben. Alles bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen (Achtung: wenn die Masse zu schwach köchelt, wird das Panna cotta nicht fest!)

---

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

---

3. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschoten herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine untermischen, bis sie sich aufgelöst hat. Die Speise in 8 kalt ausgespülte Souffléförmchen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

---

4. Die Beeren waschen, ggf. schlechte Stellen und Stiel entfernen, klein schneiden und mit 4 EL Zucker erwärmen und leicht zerkothen lassen.

---

5. Panna cotta aus den Förmchen stürzen (mit warmem Messer ringsherum schneiden oder das Förmchen kurz in heißes Wasser halten, falls es nicht klappen sollte). Panna cotta mit dem Beerenkompott

garnieren.