

Panna Cotta auf Beerenspiegel



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Bl.	Gelatine	Gelatine in kaltem Wasser einweichen
$\frac{1}{2}$	Vanilleschote	Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen
400 ml	Sahne	Sahne und Zucker mit Vanillemark unter Rühren zum
2 EL	Zucker	Kochen bringen, von der Kochstelle ziehen und die
		ausgedrückte Gelatine darin auflösen
		Sahnecreme in kalt ausgespülte Förmchen einfüllen und
		im Kühlschrank fest werden lassen
<u>Beerenspiegel</u>		
250 g	frische od. TK- Früchte z.B. Himbeeren,	Früchte vorbereiten, einige als Garnierung aufbewahren, restliche Früchte pürieren; Fruchtsoße bei Bedarf süßen; Soße auf Dessertteller vereiteln, Panna Cotta darauf
evtl.	Erdbeeren, Kiwi... Zucker	stürzen und mit Früchten der Saison garnieren