Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: *PANNA COTTA*	
PORTIONEN: 4 Personen	
ZUTATEN:	
Flüssige frische Sahne	500 ml
Vanilleschote	1
Gelatine in Blättern	8 g
Zucker	80 g

ZUBEREITUNG:

- Die Gelatineblätter 10-15 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- die Samen aus der Vanilleschote entfernen.
- Die flüssige Sahne in einen Topf geben und dann den Zucker eingießen.
- Mit Vanillekernen würzen und köcheln lassen, aber ohne zu kochen; dann, wenn die Sahne kocht, den Herd ausschalten und die Schote mit der Küchenzange entfernen.
- Wenn die Gelatine weich geworden ist, die Gelatine abtropfen lassen, ohne sie übermäßig zu quetschen, dann in den Topf mit heißer Sahne tauchen.
- Mit einem Holzlöffel oder Handrührer umrühren, bis die Gelatine vollständig geschmolzen ist; es dürfen keine Klumpen entstehen.
- An diesem Punkt nehmen Sie 4 Formen mit einem Fassungsvermögen von 150 M;l und gießen die Panna Cotta mit einer Schöpfkelle.
- Nachdem Sie die Schablonen gefüllt haben, legen Sie die Panna Cotta in den Kühlschrank, um mindestens 5 Stunden auszuhärten.
- Nach dem Aushärten, vor dem Servieren und zur besseren Entformung tauchen Sie jede Form für einige Momente in kochendes Wasser.
- Dann sofort die Panna Cotta auf jedem Servierteller: servieren Sie Ihre Panna Cotta mit Karamell, mit geschmolzener Schokolade oder mit einem Fruchtcoulis.