

PANNA COTTA AUS DEM THERMOMIX

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



5 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 20 g Sofortgelatine

Als Deko:

- ein paar Himbeeren (oder andere süße Früchte)



Zubereitung:

1. Kratze die Vanilleschote aus und gib das Mark in den Thermomix. Füge den Zucker hinzu. Mixe beides **10 Sekunden / Stufe 10** zu Puderzucker.
2. Gieße die Sahne dazu. Verrühre alles **3 Minuten / 40 Grad / Stufe 3**.
3. Gib die Gelatine hinzu und mixe die Zutaten **1 Minute / Stufe 4**. Fülle die Panna Cotta aus dem Thermomix in 6 Dessertschälchen oder Gläser. Stelle sie 2 Stunden in den Kühlschrank.
4. Serviere die Panna Cotta mit pürierten und frischen Beeren.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

