

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Zutaten

- 400ml Schlagsahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 3 Blätter weiße Gelatine
- 400g Erdbeeren
- 50g Zucker

Zubereitung

- Sahne mit Zucker und aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen lassen und unter rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Vanilleschote aus der Sahne nehmen und ausgepresste Gelatine in der Sahne auflösen
- Gläser oder Förmchen für Panna Cotta kalt ausspülen, Sahne hineinfüllen und im Kühlschrank mindestens zwei 2 Stunden fest werden lassen
- Erdbeeren waschen, mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen
- Panna Cotta aus den Förmchen lösen und mit der Erdbeersoße servieren