

Pannacotta mit Blaubeeren

Zutaten:

500ml Sahne

1 Vanilleschote

1 Orange

50g Zucker

3 Blatt Gelatine

z. B. Blaubeeren oder andere Früchte nach Wahl

Puderzucker



Zubereitung:

Die Vanilleschoten ausschaben und Mark und Schale in die Sahne geben.

Zucker hinzufügen und alles zusammen verrühren - kurz aufkochen lassen. Herd herunterschalten und bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne vom Herd nehmen und durch ein Haarsieb gießen. Etwa 4-5 Minuten abkühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine dazu geben und das Ganze gut verrühren (ca. 1 Minute).

Die Masse abkühlen lassen bis sie leicht anfängt zu gelieren, dann in Formen / Gläschen geben.

Dabei immer wieder aufrühren, da sonst die Vanille am Topfboden bleibt.

Etwa 2-3 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen.