



## PANNA COTTA GEKOCHTE SAHNE

### Zutaten:

0,5l Sahne  
Geliermittel für 0,5l Flüssigkeit (Agar Agar oder Gelatine)  
5 Esslöffel Zucker

### Zubereitung:

Sahne in einen kleinen Kochtopf geben. Mit dem Zucker verrühren. Beim gelieren mit Agar Agar, das Pulver kalt einrühren. Die Sahne aufkochen und mit Agar Agar etwa 2 Minuten köcheln lassen. Ansonsten in heißem Zustand die aufgelöste Gelatine oder das Gelatinepulver unterrühren. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und dann vor dem Erstarren in gewünschte Schalen oder Gläser füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Die Panna Cotta eignet sich für viele Früchte oder auch Sirup. Ebenfalls lässt sich leicht etwas Marmelade auf die Masse streichen. Man kann sie auch mit braunem Zucker überstreuen und diesen wie bei der Creme Brûlée mit einem kleinen Brenner karamellisieren.