# Panna Cotta von schiggy

Mengen für 12 Personen

Quelle: swissmilk

Tags: Vegetarisch

| | |
|---|---|
| 1.5 Liter Vollrahm | |
| 3 dl Milch | |
| 144 g Zucker | |
| 3.6 Stück Vanilleschote | ausgeschabtes Mark und Stängel |
| 12 g Gelatine | Agaragar von Morga oder 2.5 Päcken Agaragar von Patissier |

Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (je nach Grösse der Pfanne 10 - 15 Minuten).

Agar-Agar mit 1- 2 EL kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die Masse geben. Weitere 1 - 2 Minuten unter Rühren köcheln.

Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen und in die Förmchen füllen.

Ca. 4 Stunden kühl stellen.

Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und stürzen.