

# Lagerkochbuch.ch



## Panna Cotta von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Dieser Klassiker lässt sich gut vorbereiten.

6.0 dl Rahm	
150 g Zucker	
2.0 Stück Vanilleschote	halbiert, Mark ausgekratzt.
12 g Gelatine	in kaltem Wasser eingeweicht.
500 g Nature Joghurt	
50 g Rosmarin	10 kleine Sträuschen schneiden.
250 g Erdbeeren	waschen und vierteln.
40 g Zucker	
1.0 Stück Zitronen	

Gelatine einweichen. Rahm, Zucker und Vanille unter Rühren zusammen aufkochen und absieben, ausgedrückte Gelatineblätter darin auflösen und kühl stellen. Wenn Körpertemperatur erreicht ist, das Joghurt unterziehen und sofort in Förmchen (Timbalen, Plastikgläser, Plastikkaffeebecher) abfüllen und mindestens 12 Stunden kühl stellen. Erdbeeren mit Zitronenraps, -saft, und Zucker marinieren.

Panna Cotta stürzen und mit Rosmarinsträuschen und Erdbeeren garnieren. Voila.