



# Panna Cotta mit Beeren

von corinzaengerle@bluewin.ch

Mengen für 15 Personen

Quelle: swissmilk

Tags: Vegetarisch

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 1.88 Liter Vollrahm       |   |
| 3.75 dl Milch             |   |
| 180 g Zucker              |   |
| 4.5 Stück Vanilleschote   | ausgeschabtes Mark und Stängel                              |
| 15 g Gelatine             | Agaragar von Morga oder 2.5 Päckchen Agaragar von Patissier |
| 1.35 kg Beeren (gefroren) |   |

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.