



## Panna Cotta (Grundrezept) (5 Personen)

### Zutaten:

0.5 l Vollrahm  
1 dl Milch  
100 g Zucker  
4 Stk. Gelatineblätter  
nach Belieben Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren ...)

### Zubereitung:

1. Gelatineblätter 10min in kaltes Wasser stellen. Den Vollrahm, die Milch und den Zucker vermengen und Aufheizen (sollte nicht aufschäumen). Von der Kochplatte nehmen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in der Masse auflösen. In Gläser einfüllen und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Früchte in kleine Würfel aufschneiden, zuckern und mit Zitronensaft beträufeln. Nach Belieben kann auch ein süßer Schnaps daruntergemischt werden