

Panna cotta mit Erdbeersauce (für ca. 10 Personen)

Zutaten:

1 Liter	Sahne
2-3	Vanilleschote(n)
125 g	Zucker
7-8 Blätter	Gelatine

Für die Sauce:

1 kg	Erdbeeren, je nach Saison frisch oder tiefgekühlt
125 g	Zucker

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 10 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote 1x aufkochen lassen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen.

Förmchen kalt ausspülen (wenn man die Panna Cotta später stürzen will), die Sahne hineinfüllen und im Kühlschrank in mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker pürieren. Durch ein Sieb streichen (bei Erdbeeren nicht unbedingt erforderlich, bei Himbeeren schon).

Die Panna cotta aus den Förmchen lösen und mit der Erdbeersauce servieren.