Panna Cotta

500 ml Sahne
1 Vanilleschote
60 Gramm Zucker
2 Blatt weiße Gelantine

Zuerst die Gelantine in etwas Wasser aufweichen.

Die Vanilleschote aufschneiden und mit der Messerspitze das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die ausgedrückte Gelantine einrühren. Die heiße Masse entweder in kalt ausgespülte Förmchen gießen, damit man sie später stürzen kann, oder direkt in die Dessertschälchen geben und einige Stunden kalt stellen.

Dazu schmecken am besten Fruchtsoßen - kann man natürlich auch selbst machen, indem man Obst mit etwas heißem Wasser püriert und nach Geschmack Zucker zufügt.

Wenn man den Zucker durch Birnendicksaft ersetzt, ist dieses Dessert auch etwas für Leute mit Neurodermitis.