



## Pannacotta (gekochte Sahne)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 bis 6 Tassen oder Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen.

Die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark, die Vanilleschote und die in Stücke geteilte Zimtstange zur Sahne geben und aufköcheln lassen. Bei niedriger Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darunter rühren. Durch ein Haarsieb in die Förmchen gießen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Dazwischen die Himbeeren in einem Topf mit etwas Zucker aufkochen lassen - wer die Kerne nicht mag, kann die Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeersoße kalt stellen.

Vor dem Servieren auf Teller einen Spiegel aus der Himbeersoße anrichten, die Förmchen mit Pannacotta kurz in heißes Wasser stellen und vorsichtig auf die Teller stürzen.

Bon Appetito



Gelingt leicht in 20 Minuten, zuzüglich 4 Stunden Wartezeit

### Zutaten für 4 - 6 Personen:

**3/4 l süße Sahne**  
**6 Blatt Gelatine**  
**1 Zimtstange**  
**1 Vanilleschote**  
**2 Eßlöffel Zucker**

**200 g gefrorene Himbeeren und Zucker nach belieben - oder fertige Himbeersoße.**

