

Panna Cotta mit Karamellsauce



Zutaten:

500 Milliliter	Schlagsahne
150 Gramm	Zucker
1	Vanilleschote(N)
2 Blätter	Gelatine
120 Milliliter	Wasser



Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.
2. währenddessen die Sahne mit Herausgekratztem Vanillemark, Vanilleschote und 50 Gramm Zucker bei geringer Hitze langsam aufkochen.
3. ca. 15 Minuten kochen lassen.
4. Topf vom Herd nehmen und die Schote entfernen.
5. eingeweichte Gelatine unter Rühren vollständig in der Sahne auflösen.
6. die Sahne in kleine Förmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.
7. den restlichen Zucker mit dem Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze kochen lassen, bis eine braune Karamellsauce entsteht.
8. diese über die gestürzten Panna Cotta gießen.
9. Tipp: mit braunem Zucker schmeckt es noch besser und gekaufter Karamellsirup geht natürlich auch.