

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Pana Cotta

für 4 Personen

3 Blatt Gelatine - 500g Sahne - 1 Vanilleschote - 50g Zucker - Dessertschalen

Die Sahne in einen Topf geben und mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote (sowohl Mark als auch die Schote in den Topf geben!) zusammen unter leichter Temperatur aufkochen.

Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einlegen.

Nach 15 Minuten die Schote aus der Sahne nehmen und kurz abkühlen lassen.

Anschließend die Gelatine einrühren und einmal unter Rühren aufkochen.

Die Gläser kalt ausspülen und anschließend die warme Masse einfüllen.

Mindestens fünf Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

300g (TK) Himbeeren - 1 Esslöffel Zucker

Für einen Fruchtspiegel die rote Beeren in einen Topf geben und mit dem Zucker erhitzen. Wenn der Zucker sich mit den Beeren verbunden hat mit einer Gabel pürieren und auskühlen lassen. Anschließend zu der Pana Cotta anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min

Kühldauer: mind. 5 Stunden

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!