



PANNA COTTA MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min

Kühlung:

ca. 3 Std

ZUTATEN

für 8 Portionen

6 Stück Milch-Schnitte®

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- Mark 1 Vanilleschote
- 2 TL Honig
- 150 g TK-Waldbeeren
- 1 Päckchen Vanillezucker
- einige frische Beeren

Utensilien: 8 Timbaleförmchen (à 100 ml)

ZUBEREITUNG

1

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Sahne mit Milch, Vanillemark und Honig aufkochen und Gelatine in der Sahne-Milch-Mischung auflösen. Mischung kalt stellen, bis diese anfängt zu gelieren.

2

6 Stück Milch-Schnitte® aneinander legen, leicht andrücken mit Timbaleförmchen zu 8 Kreisen ausstechen. Restliche Stücke Milch-Schnitte® fein würfeln. Würfel unter die Panna-Cotta-Creme heben und in Timbaleförmchen füllen. Mit ausgestochenen Kreisen der Milch-Schnitte® abdecken und ca. 3 Stunden kalt stellen.

3

Waldbeeren auftauen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Vanillezucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Panna-Cotta auf kleine Teller stürzen und mit Fruchtpüree sowie mit frischen Beeren garniert servieren.

Portionen:	8
Pro Portion:	100 g
Pro Portion:	206 kcal