# Panna Cotta

**Das unwiderstehliche, puddingartige Sahnedessert ist von Natur aus glutenfrei und lässt sich mit vielerlei Aromen verfeinert. Zudem lässt es sich bestens am Vortag zubereiten und ist somit ein ideales Dessert für Gäste. Probiert das schmackhafte Dessert gerne zuhause aus, die Textur und der feine Geschmack begeistern auf ganzer Linie **

**glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, eifrei**

Für 4 Personen

**Für das Panna Cotta:**
500g Sahne (ggf. laktosefrei)
50g Zucker
2 Blatt Gelatine, weiß

**Für die Fruchtsauce:**
Etwa 200g Früchte oder Beeren nach Wahl
optional: 1 P. Vanillezucker

1. Sahne und Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen. Etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen.
2. Unterdessen die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die gekochte Sahne etwas abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken, in die Sahne geben

und unter Rühren auflösen. Anschließend in Dessertgläser einfüllen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht festwerden lassen.
4. Für die Sauce Erdbeeren waschen, putzen und pürieren, dann Vanillezucker unterrühren. Die Fruchtsauce in die Gläser einfüllen.

**Variation: Minze-Panna Cotta mit Erdbeer-Spitzwegerich-Sauce:** Etwa 10 Minzeblättchen mit in den Topf geben und 10 Minuten sanft mitköcheln lassen, dann die Minze entfernen. 1 – 2 Stängel Spitzwegerich sehr fein schneiden und unter die Fruchtsauce rühren. Nach Rezept verfahren.

**Tipp:** Anstatt der Erdbeeren, können weitere Früchte oder Beeren zum Einsatz kommen. Mango, Pfirsich, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Pflaumenmus eignen sich ebenfalls bestens.