

Vanille-Panacotta

Vanille pur! Was für eine sensationelle Panacotta! Das zumindest wird mir jedes Mal gesagt, wenn ich diese kleine Kalorienbombe serviere. Nicht zu süß, intensiver Vanillegeschmack. Das ist einfach ein Dessert der Extraklasse!



Vanille-Panacotta | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 750 Milliliter Schlagsahne | 6 Blatt Gelantine | 30 Gramm Zucker | 1 Vanilleschote | 200 Milliliter Wasser



Vanille-Panacotta | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Stunden): 1. Gelantine zehn Minuten in Wasser einweichen, dann ausdrücken. 2. Vanilleschote einschneiden, Mark herauskratzen und sowohl das Mark als auch die Schote mit Sahne und Zucker aufkochen. 3. Schote entfernen, Gelantine in der Sahne auflösen und die Masse in vier Förmchen gießen. 4. Panacotta mindestens vier Stunden kalt stellen.

Dazu passt hervorragend: [Rhabarber-Kompott mit Vanille](#) Jetzt noch mehr Rezepte für [Cremes & Süßspeisen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 590 Kalorien | 56,3 Gramm Fett | 14,2 Gramm Kohlenhydrate | 6,6 Gramm Eiweiß