



Panna Cotta

Zutaten

4 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser
5 Min. einweichen.
500 ml Sahne mit zehn Blättern

Zubereitung

Zitronenverbene aufkochen. 60g Zucker unter Rühren in die Sahne einrieseln lassen, darin auflösen und das Ganze dann vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine in die Creme einrühren und darin lösen. Die Creme durch ein Haarsieb gießen und dann in Formen oder Portionsgläser füllen.

Etwas abkühlen lassen und anschließend ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.