



FEINKOSTLUIGI

## Panna Cotta mit Trüffelhonig

Diese Kombination ist einfach himmlisch gut

### PANNA COTTA - REZEPT FÜR 2 PERSONEN

100 ml Sahne  
150 ml Milch  
25 g Zucker  
2 TL Akazienhonig mit schwarzen Sommertrüffeln  
1/2 Vanilleschote  
2 Blätter weiße Gelatine  
wer möchte: frische Beerenfrüchte

#### Vorbereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben. Das ausgekratzte Vanillemark einrühren.  
Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen.

#### Zubereitung

Nach der Kochzeit den Topf vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine so lange unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat.  
Die Masse in zwei kalt ausgespülte kleine Schalen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die feste Panna Cotta auf zwei Nachspeiseteller stürzen und mit Trüffelhonig garnieren.

Wenn Sie möchten, geben Sie frische rote Beerenfrüchte über das Panna Cotta.

Viel Freude beim Genießen!