

Panna Cotta mit Joghurt



Zutaten:

Für vier Personen und kleine Förmchen à 100 ml.

300 g Joghurt nach Wahl: fett, griechisch, mager

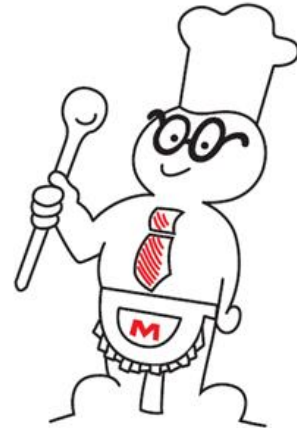
50 g Zucker

eine Vanillestange

100 ml Schlagsahne steif geschlagen

drei Blatt Gelatine

Abrieb einer halben Bio Zitrone. Achtung: nur das Gelbe nicht das bittere Weisse!



Zubereitung:

Zucker schon mal ins Joghurt einrühren, damit er sich besser auflöst, oder Puderzucker verwenden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vanille auskratzen in zwei Teelöffel flüssiger Sahne auflösen (leicht erwärmen hilft auch beim späteren Auflösen der Gelatine). Gelatine dazugeben Joghurt und gelöste Gelatine vermischen dann die Sahne unterheben in Förmchen füllen und kaltstellen.

Mit einem Minzblatt dekorieren und ggf. auf einem Fruchtspiegel servieren. Frisches Obst nach Wahl passt auch gut als Deko.

Falls man die Panna Cotta stürzen möchte, Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und dann stürzen



wünscht guten Appetit!