

## Panna Cotta im Glas mit Mango-Maracuja

### Zutaten für 6 Portionen:

#### Für die Creme

- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen Gelatine (weiß, 4 Blatt)
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)

#### Für die Fruchtfüllung

- 2 Mango
- 1 Maracuja



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	1 Stunde

### Zubereitung:

1. Weiche die Gelatine in etwas kaltem Wasser ein.
2. Gib die Sahne mit Zucker und Vanillemark in einen Topf. Bring die Sahne-Mischung zum Kochen und nimm sie vom Herd.
3. Drücke die Gelatineblätter aus und rühre sie in die Sahne.
4. Verteile die Panna-Cotta in 6 Dessertgläser. Stelle sie für eine Stunde in den Kühlschrank.
5. Schäle die Mango, entferne den Kern, schneide sie klein und püriere sie. Verteile das Mangomus auf den Dessertgläsern. Halbiere die Maracuja und verteile die Fruchtfüllung ebenfalls in den Gläsern.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

