

## Panna Cotta aus dem Thermomix

### Zutaten für 6 Portionen:

- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 20 g Sofortgelatine

### Als Deko:

- ein paar Himbeeren (oder andere süße Früchte)



### Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

### Zubereitung:

1. Kratze die Vanilleschote aus und gib das Mark in den Thermomix. Füge den Zucker hinzu. Mixe beides **10 Sekunden / Stufe 10** zu Puderzucker.
2. Gieße die Sahne dazu. Verrühre alles **3 Minuten / 40 Grad / Stufe 3**.
3. Gib die Gelatine hinzu und mixe die Zutaten **1 Minute / Stufe 4**. Fülle die Panna Cotta aus dem Thermomix in 6 Dessertschälchen oder Gläser. Stelle sie 2 Stunden in den Kühlschrank.
4. Serviere die Panna Cotta mit pürierten und frischen Beeren.

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

