

Funfetti-Panna-Cotta mit Beeren

An Zutaten brauchst Du:

- 400 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 20 g Zucker
- 4 Blatt weiße Gelatine
- Je 1 TL Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies in türkis und rot sowie Richie's Bakery Streudekor Batique Herzen
- 200 g gemischte Beeren
- Außerdem: 4 Gläser, einen leeren Eierkarton

Für die Dekoration:

- Zuckerwatte
- bunte Süßigkeiten
- je einen Glasurchip Richie's Bakery Glasur Chips Pink Erdbeergeschmack

Los geht's:

1. Schütte die Sahne in einen Topf.
2. Kratze das Mark aus der Vanilleschote und gib das Mark gemeinsam mit der Schote und dem Zucker zur Sahne in den Topf.
3. Weiche die Gelatine nach den Angaben auf der Packung ein.
4. Erhitze die Sahne kurz, so dass sie nicht kocht und löse die ausgedrückte Gelatine darin auf.
5. Lasse alles so lang abkühlen, bis die Sahne nur noch lauwarm ist.
6. Gib die Glitzer Cubies und die Batique Herzen hinein.
7. Stelle die Gläser schräg in den Eierkarton, so dass sie einen sicheren Halt haben.
8. Fülle die Sahnemischung mit Hilfe eines Esslöffels vorsichtig in die Gläser.
9. Die Gläser in den Kühlschrank geben und dort die Panna cotta mindestens vier Stunden fest werden lassen. Die Streudekore setzen sich dabei am Glasrand ab und ergeben so unseren Funfetti-Effekt.
10. Nach der Kühlzeit nimmst Du die Gläser aus dem Kühlschrank und befüllst sie mit den Beeren.
11. Mit Zuckerwatte, Süßigkeiten und den Glasurchips kannst Du die Gläser jetzt nach Lust und Laune dekorieren.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach