

Safran-Pannacotta mit Früchten / Beeren belegt

Für 6 Portionen

3 Blatt Gelatine
0,75 l Schlagobers
2 Päckchen Safran (je 1/2 g)
0,5 dl Zucker
1 TL Vanillezucker
Beeren und Früchte zum Garnieren

Die Gelatine etwa 5 Minuten lang in Wasser einweichen.

Obers, Safran und Zucker in einem Topf aufkochen lassen.

Die Gelatineblätter herausnehmen und in die Obersmischung geben, damit sie schmelzen. Abkühlen lassen und den Vanillezucker hinzufügen.

In Förmchen oder Gläser gießen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit Fruchtstücken und Beeren garnieren.