



Fräulein
— GRÜN —

Panna Cotta

mit Schwarzer Nuss



Zutaten

250 ml Milch
250 ml Schlagobers
1 P. Vanillezucker
60 g Zucker
3 Blatt Gelatine
1 EL Rosenwasser



Zubereitung

Milch mit Vanillezucker und Zucker kurz aufkochen. Gelatine einweichen und in der heißen Milch auflösen. Milchmischung abkühlen lassen und wenn die Masse zu stocken beginnt geschlagenes Obers mit dem Rosenwasser untermengen.

In Gläser aufteilen und kühl stellen.

Zum Servieren mit in Scheiben geschnittener Schwarzen Nuss dekorieren.