



PANNACOTTA VANILLE



10 MIN



4 Portionen



82 kcal /
Portion



Glutenfrei

Zubereitung

1. **Gel sweet creams**, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Sahne und Milch in einen Topf geben.
3. Gel-Zucker-Mischung kalt einrühren und unter Rühren aufkochen.
4. Mit Pürierstab aufmixen.
5. Pannacotta heiß abfüllen und im Kühlschrank abkühlen.

Zutaten

- 1 TL **Gel sweet creams**
- 60 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 200 g Milch