Panna Cotta (Für 2 Personen)

1 dl Vollrahm	*75 g Mascarpone*
0, 6 dl Milch	*15 ml Marsala oder Sherry*
einige Tropfen Vanillearoma	*½ TL Gelatinepulver*
1 TL SteviaSweet Crystal	*einige Pfefferminz-Zweige*

Rahm, Milch und Vanillearoma in einer Pfanne zum Kochen bringen und fünf bis acht Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Pfanne vom Herd ziehen, SteviaSweet Crystal beigeben und danach den Mascarpone mit dem Schwingbesen unter die heisse Rahmmischung rühren.

Marsala oder Sherry in eine kleine Schüssel geben und Gelatine darüber streuen. Fünf Minuten quellen lassen, dann unter die warme Rahmmasse rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Die Rahmmischung in zwei Souffléförmchen geben und drei Stunden oder über Nacht kühlstellen, bis die Masse fest ist (lässt sich drei bis vier Tage im Kühlschrank aufbewahren).

Zum Servieren mit frischen Früchten belegen, mit einem Pfefferminz-Zweiglein dekorieren. Oder getrennt dazu ein Fruchtcoulis servieren

1 Portion enthält ca.: 367 kcal / 1536 kJ, 36 g Fett, 4,9 g Eiweiss, 3,5 g Kohlenhydrate (anrechenbar).

Rezept: https://www.assugrin.ch/rezept/