



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

- 4 g **Gel sweet creams**
- 60 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 250 g Sahne
- 200 g Milch