
Panna Cotta



ZUBEREITUNG

1/2 Liter Vollrahm mit 1 Päckchen AgarAgar und ca. 2 Esslöffel Erythrit in einer grossen Pfanne aufkochen.

Beeren mixen oder ebenfalls mit AgarAgar kurz aufkochen.

In Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Optional kann auch noch Vanille zum Rahm und das Ganze mit Mandelplättchen angereichert werden

ZUTATEN

½ Liter Vollrahm

1 Päckchen AgarAgar
(Apfelpektin
Gelatineersatz)

Ca. 2 EL Erythrit

Beeren

Rezept von:

Gabriela Glogg-Hartmann
