

## Panna Cotta mit Fruchtsalat

### Zutaten für 6 Personen:

500 ml Schlagobers, 1 Vanilleschote, 30 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 5 Gelatineblätter;  
Verschiedene Früchte (Himbeeren, Heidelbeeren, Pfirsich, Melone,...),  
Saft von 1 Orange,  
Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schlagobers mit Vanillemark, Vanillezucker und Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Obersgemisch gut verrühren. Muffins.- oder Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen und die Panna Cotta einfüllen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Früchte in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft der Orange vermengen.

Das Panna Cotta aus der Form stürzen und mit dem Obstsalat auf Dessertteller anrichten. Nach Belieben garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!