



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 88  
**Panna Cotta  
Goldene Milch**

## Zutaten

500 g Sahne

 1 Tonkabohne, fein gerieben

 1 EL Goldene Milch

30 g Zucker

4 Blatt weiße Gelatine

4 EL Granatapfelkerne

## Rezept

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einen Topf geben und die Tonkabohne darin zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte ziehen und den Zucker einrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in die Sahne rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Die Panna Cotta durch ein feines Sieb in 6 Schälchen füllen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt 3–4 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. Vor dem Servieren mit den Granatapfelkernen dekorieren.

**Guten Appetit!**