

# Ostfriesisches Panna-Cotta

## Zutaten | 4 Portionen

120 ml	Zubereiteter schwarzer Tee (stark, 10 Minuten ziehen lassen)
250 g	Sahne
3-4 EL	Zucker
3 Blatt	Gelatine

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit: 3-4 Stunden

## Zubereitung:

- 2 EL Zucker und 2 EL Tee in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und den Zucker schmelzen lassen.
- Die Zuckerlösung in 4 kleine Gläschen verteilen und in den Gefrierschrank stellen.
- Die Sahne, den restlichen Zucker und Tee in einem Topf erhitzen und 10 Min. köcheln lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen.
- Gelatine 5 Min. in Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Sahnemischung rühren.
- Die Sahne in die vorbereiteten Gläser geben und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp:

Das Panna-Cotta kann im Glas serviert oder auch gestürzt werden. Dafür das Glas kurz in warmes Wasser stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 105,5 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
241 kcal	19,8 g	14,0 g	2,35 g	52,6 mg