



## Kardamom-Panna-Cotta

### Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 400 ml Schlagsahne
- 40 g Puderzucker
- 0,5 TL Kardamom (gemahlen)
- 4 Blätter weiße Gelatine
- etwas kaltes Wasser
- 100 g Crème fraîche
- 6 TL Granatapfelkerne

### Zubereitung

1. Die Zubereitungszeit ist ohne Kühlzeit! Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf Sahne, Puderzucker, Kardamom, Vanillemark und -schote aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Gelatine in Wasser einweichen. Sahne durch ein feines Sieb gießen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Crème fraîche unterrühren.
3. Creme in Dessertgläser füllen und mindest. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit Granatapfelkernen garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	290 kcal
Fett	26 g
Protein	3 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen