



Aprikosen-Panna Cotta mit Kardamom

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Aprikosen	100 g	brauner Zucker
2 EL	Butter	2 TL	Gelatinepulver
250 ml	Sahne	250 ml	Milch
1	Vanilleschote	4 Kapseln	Kardamom

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Vanilleschote auskratzen.
2. Die ausgekrazte Schote und die Kardamom-Kapseln mit der Milch und Sahne aufkochen lassen.
3. Die Schote und die Kapseln entnehmen und das Mark mit der Gelatine unterrühren.
4. In Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank kalt werden lassen.
5. Die Aprikosen würfeln und mit Butter und braunem Zucker karamellisieren.
6. Auf die Panna Cotta geben und servieren.