

# Pannacotta

---

**Personen:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Zutaten:** Le Saucier 5 dl  
Zucker 50 g  
Vanillestängel 1  
Gelatine 3 Blatt  
Erdbeeren ca. 500 g

**Zubereitung:** Le Saucier mit Zucker und Vanillestängel zusammen erhitzen, etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nebenbei Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saucencreme vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, unterrühren. Beim Abkühlen gelegentlich umrühren, bevor die Gelatine stockt. Die Masse, wenn sie handwarm ist, in Förmchen füllen. Ca. 5 Stunden kalt stellen. Erdbeeren pürieren und als Sauce zur gestürzten Pannacotta geben.

**Tipp:** GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:** GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)