



## Karamell-Panna Cotta

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 5-6 Blatt Gelatine
- 20 g grüner Pfeffer (zerstoßen)
- 1 Schuss Graf'schafte Karamellsirup (oder nach Geschmack)

### Zubereitung:

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen bis er braun wird und dann mit Sahne aufgießen.
- Graf'schafte Karamellsirup dazu geben und aufkochen lassen.
- Die Gelatine einrühren und anschließend durch ein Haarsieb geben.
- Panna Cotta abfüllen (Förmchen, Gläser oder Schüssel) und kalt stellen.

GUTEN APPETIT !