

## EARL GREY PANNA COTTA

---

### Zutaten (8 Portionen)

- 300ml Milch
- 2 EL [Earl Grey \(Grün, Schwarz, Rooibos\)](#)
- 250ml Rahm
- 80g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

Die Milch zum Simmern bringen. Den Tee dazugeben und eine Viertelstunde ziehen lassen. Der Tee entfernen, Rahm und Zucker dazugeben.

Erneut auf 60 °C erhitzen und die eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen. In Dessertformen füllen und im Kühlschrank mindestens vier Stunden festwerden lassen.

