

# Panna Cotta "Verpoorten" mit Mandelkrokant

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(Panna Cotta Rezept für 4 bis 6 Personen)

Zutaten für die Panna Cotta:

600 g Sahne

2 bis 3 EL Zucker

1 Vanilleschote

3 bis 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg weiße Gelatine

Zutaten für den Krokant:

100 g gehackte Mandeln

70 g Zucker

## Zubereitung

Zubereitung der Panna Cotta:

Die Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark sowie die Schote zusammen mit der Sahne und den 2 bis 3 EL Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Ob man 2 oder 3 EL Zucker nimmt, sollte nach eigenem Geschmack entschieden werden. Gut 3 Minuten kochen. Dann die Vanilleschote aus der Sahne entfernen.

In der Zwischenzeit die Gelatine nach Packungsanweisung anrühren, quellen lassen und dann in die heiße Sahne einrühren. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die noch heiße Flüssigkeit in Glas- bzw. Dessertschälchen aufteilen und mind. 5 bis 6 Stunden oder am besten über Nacht erkalten lassen.

Zubereitung des Krokants:

Für den Krokant den Zucker bei niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen lassen und sobald dieser geschmolzen ist, die Mandeln einrühren. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Krokant auf einem Backpapier verteilen. Später dann den Krokant in kleine Stücke brechen und vor dem Servieren über der Panna Cotta verteilen.

## Leser-Tipp

Wer die Mandelstückchen gerne komplett mit Zucker umhüllt haben möchte, nimmt bei 70g Zucker nur 50 g Mandeln statt der angegebenen 100 g. Die Panna Cotta lässt sich wunderbar einen Tag vorher vorbereiten. Dazu schmecken auch sehr gut angedickte Früchte oder Fruchtsoßen!



[Link zum Rezept: Panna Cotta "Verpoorten" mit Mandelkrokant](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de