

Panna Cotta à la Mama mit VERPOORTEN-Spiegel

Zutaten

Für 4 Portionen benötigt man:

400 g Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Vanillezucker
50 g Zucker
1 TI Speisestärke

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für den Spiegel
4 El gehackte Pistazien
1 El Erdbeersauce
einige Erdbeeren

Zubereitung

In einen Topf werden Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanillezucker und Zucker gegeben und unter Rühren aufgekocht. Nun wird mit einem Esslöffel Wasser glattgerührte Speisestärke in die heiße Sahnemischung gerührt. Bei geringer Hitze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln lassen. Abschließend werden vier Backförmchen oder Gläser mit kaltem Wasser ausgespült und die Panna Cotta eingefüllt. Wenn die Panna Cotta abgekühlt ist, wird sie für mindestens fünf Stunden im Kühlschrank kaltgestellt. Danach wird die Panna Cotta auf Dessertteller gestürzt.

Als Spiegel werden einige Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf den Teller gegeben und das ganze mit gehackten Pistazien überstreut.

Für die hübsche Muttertags-Dekoration werden einige Erdbeersauce-Tropfen in den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegel gesetzt. Mit einem Zahnstocher oder ähnlich spitzem Gegenstand wird durch die Mitte eine Linie gezogen, sodass ein Herzchen entsteht.

Die Erdbeeren werden in Scheiben geschnitten und mit einem Herz-Ausstecher ausgestochen und anschließend als Verzierung an den Rand der Panna Cotta gesetzt.

...der perfekte Abschluss eines gelungenen Muttertags-Menüs!

Leser-Tipp

Wer nichts gegen Gelatine hat und die Panna Cotta gerne etwas fester mag, kann für die Speisestärke auch 4 Blatt weiße Gelatine nehmen.

[Link zum Rezept: Panna Cotta à la Mama mit VERPOORTEN-Spiegel](#)

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