

# Eierlikör-Panna Cotta mit Erdbeeren

## Zutaten

für 4 Portionen Eierlikördessert "VERPOORTEN Panna Cotta mit Erdbeeren"

Erdbeermus:

700 g frische Erdbeeren

50 g Sago

80 g Puderzucker

Eierlikör Panna Cotta:

6 Blatt Gelatine

300 ml Sahne

50 g Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Vanilleschoten

Backrezept Eierlikör-Marzipan-Hippen:

100 g Marzipan

80 g Puderzucker

3 Eiweiß

40 g Mehl

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Für die Eierlikör Panna Cotta mit Erdbeeren:

1. 250 g Erdbeeren pürieren und zusammen mit etwas Wasser, 25 g Sago und 40 g Puderzucker aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze ca. 35 Minuten quellen lassen, bis der Sago klar ist. In vier Dessertgläser füllen und zum Festwerden kaltstellen.
2. Von der Gelatine 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Sahne (150 g) kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und Vanillemark einer Schote, 20 g Zucker sowie 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Gelatine ausdrücken, mit etwas Sahne verrühren, dann unter die Panna Cotta Masse rühren. Etwas abkühlen lassen. Die Panna Cotta vorsichtig auf das fest gewordene Erdbeermus geben und etwa sechs Stunden kaltstellen.
3. Mit weiteren 250 g Erdbeeren Arbeitsschritt 1 noch einmal wiederholen. Das Erdbeermus auf die feste (!) Panna Cotta geben und kaltstellen.
4. Für die 4. Schicht die restlichen 200 g Erdbeeren klein schneiden und auf der 3. Schicht in den Dessertgläsern verteilen. Mit den restlichen Zutaten der Panna Cotta erneut eine Eierlikör Panna Cotta anrühren (s. Arbeitsschritt 2) und diese vorsichtig über die zerkleinerten Erdbeeren gießen. Sechs Stunden kaltstellen.

Für die Eierlikör-Marzipan-Hippen:

[Link zum Rezept: Eierlikör-Panna Cotta mit Erdbeeren](#)

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

# Eierlikör-Panna Cotta mit Erdbeeren

1. Die Zutaten für die Eierlikör-Hippen zu einem nicht dickflüssigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Auf einem Backpapier Keksausstechformen verteilen und den Teig ggf. mithilfe eines Teelöffels in die Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 5 Minuten backen. Das Eierlikör Panna Cotta Dessert damit garnieren.

## Leser-Tipp

Vier Schichten sind nur dann zu empfehlen, wenn man ausreichend Zeit für die langen Kühlzeiten der einzelnen Schichten einplant. Man kann die Rezeptzutaten natürlich auch auf zwei Schichten reduzieren. Um diagonale Schichten zu erhalten, werden die Dessertgläser vor dem Befüllen schräg in einen Kochtopf gelegt/gestellt. Die Eierlikör Panna Cotta und das Erdbeermus werden dann Schicht für Schicht, beispielsweise mit einem Trichter, in die Gläser gefüllt.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Panna Cotta mit Erdbeeren](#)

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