

Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta mit Mascarpone-Eierlikörcreme

Zutaten

für ca. 6 Portionen Weihnachtsdessert

für die Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta:

500 g Sahne

1 Vanilleschote

50 g Zucker

Bei Bedarf eine Messerspitze Lebensmittel (Gel) Farbe, beispielsweise lila

6 Blätter Gelatine

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (Bei Bedarf auch mehr:-)

für die Mascarpone-Eierlikörcreme:

200 g Mascarpone

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2-3 El Zucker

Ein paar Spritzer Orangensaft von einer frischen Orange

Weihnachtliche Dessert-Deko:

Zuckerperlen "Winter Zauber" in gold und perlmutt

Zucker Tannenbäumchen

Eine Hand voll Himbeeren (zu jeder Zeit mein Lieblingsobst:-)



Zubereitung

Bringt zuerst die Sahne auf dem Herd zum köcheln. Legt nun die Blätter Gelatine in kaltes Wasser ein. Die braucht ca. 5 Minuten zum einweichen, denn die gibt der "gekochten Sahne" nachher Ihre Festigkeit! Dann fügt Ihr einfach den Zucker und die ausgeschabte Vanilleschote dazu. Auch das Mark der Vanille gebt Ihr in die kochende Sahne. Ihr könnt auch direkt die Lebensmittelfarbe hinzu tun. Lasst die Sahne nun 5 Minuten abkühlen und gebt dann die ausgedrückte Blattgelatine hinzu. Kurz rühren, bis sie sich aufgelöst hat! Auch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rührt Ihr nun noch unter.

Dann füllt Ihr die Flüssigkeit in Dessertschälchen, welche vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurden (denn so bekommt Ihr das Dessert später auch wieder heraus!). Die köstlichen Desserts müssen nun 6 Std. im Kühlschrank verharren, um fest zu werden.

In dieser Zeit könnt Ihr die Mascarpone mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufschlagen. Ein paar Tropfen Orangensaft hinzu und Voila! Kalt stellen und später zur Panna Cotta genießen.

Zuletzt: Holt Ihr die Schälchen aus dem Kühlschrank und haltet diese ganz kurz unter heißes Wasser, so löst sich die Sahne am effektivsten vom Boden. Ein gezielter Sturz und die Nachspeise kann ausdekoriert werden.

Nehmt Euch eine Spritztülle und platziert noch die wohl schmeckende Mascarpone-Eierlikörcreme über und neben die Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta und fertig ist das Dessert zum Weihnachtsessen. Viel Spaß!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta mit Mascarpone-Eierlikörcreme](#)

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

Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta mit Mascarpone-Eierlikörcreme

Leser-Tipp

Mit den Gel Lebensmittel Farben könnt Ihr Eure kreative Ader rocken lassen und nach eigenen Vorstellungen experimentieren. Wer auf low fat steht, ersetzt einfach etwas Sahne durch Milch. Klappt auch wunderbar! Aber spart nie am Eierlikör:-)

[Link zum Rezept: Verpoorten-Weihnachts-Panna-Cotta mit Mascarpone-Eierlikörcreme](#)

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