

Verpoorten-Eierlikör-Panna-Cotta, mit Schokoladenspiegel und marinierten Erdbeeren

Zutaten

200 ml Sahne
150 ml Milch
etwas von der Tonkabohne abreiben
50 g Zucker
2 1/2 Blätter Gelatine
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Sahne
75 g Zartbitterschokolade 80%
Tonkabohne

5 Erdbeeren
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Minzblätter als Garnitur

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Milch in einen Topf geben. Den Zucker beifügen und alles unter Rühren aufkochen. Dann bei geringer Hitze etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Sahnemischung vom Ofen nehmen. Die eingeweichten Gelatineblätter leicht ausdrücken und in die Sahnemischung rühren bis sie sich auflöst. Zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas geriebene Tonkabohne beifügen und gut verrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann auf Gläser verteilen.

Die Sahne in einen Topf geben und erwärmen, die Zartbitterschokolade in kleinen Stücken hineinrühren. Vom Ofen nehmen und abkühlen lassen, etwas von der Tonkabohne in die Masse reiben und umrühren. Auf die Gläser verteilen und die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Erdbeeren waschen, abtrocknen. Die Erdbeeren in klein Würfel schneiden und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör marinieren.

Vor dem Servieren die marinierten Erdbeeren auf die Gläser verteilen und mit Minze garnieren.



Link zum Rezept: [Verpoorten-Eierlikör-Panna-Cotta, mit Schokoladenspiegel und marinierten Erdbeeren](#)