

Winterliche Pannacotta mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Zutaten für 6 Portionen :

1000 ml Schlagsahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Zucker
2 ½ TL Bio-Orangenabrieb
2 TL Spekulatiusgewürz
2 Vanilleschoten
8 Blatt weiße Gelatine (wahlweise 1 ½ Packungen Sofortgelatine)



Für die Dekoration :

essbarer Goldpuder
ausgelöste Kerne von ½ Granatapfel
etwas Puderzucker

Zubereitung

Eine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen (z.B. Auflauf – oder Quicheform)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus kratzen. Anschließend die Sahne, zusammen mit dem Vanillemark, Zucker, den Vanilleschoten, Orangenabrieb, Spekulatiusgewürz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Vanilleschoten entfernen.

Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahnemischung einrühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Dann gießt man die Pannacotta-Mischung in die ausgelegte Form und stellt diese über Nacht kalt.

Am nächsten Tag kann die Pannacotta mit beliebigen Keksförmchen ausgestochen werden. Am winterlichsten und schönsten sieht dies mit Weihnachtsbäumen und Sternen aus. Die ausgestochene Pannacotta vorsichtig auf Dessertteller arrangieren und abschließend mit essbarem Goldpuder, Granatapfelkernen und etwas Puderzucker dekorieren.

Leser-Tipp

Sehr gut schmeckt die Pannacotta auch mit etwas Karamellcreme gereicht und einigen filetierten Orangenstücken .

[Link zum Rezept: Winterliche Pannacotta mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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