

VERPOORTEN-Kokos-Panna cotta mit flambierten Ananas

Zutaten

Für 6 Personen:

1 Dose Kokosmilch, cremig (400ml)
3 EL Kokossirup (gibt's im Supermarkt bei den Barzutaten, ersatzweise Puderzucker)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Blatt Gelatine

150 ml Ananassaft
2 Blatt Gelatine

250 g Ananas (frisch oder aus der Dose)
1 EL Zucker
3 EL Rum

Zum Flambieren:

50 ml Rum (mind. 45%)

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Kokosmilch und Sirup (oder Puderzucker) miteinander verrühren, in einem Topf auf kleiner Flamme leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine vollständig darin auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und in Gläser oder Schälchen abfüllen. Kalt stellen.

2 Blatt Gelatine einweichen und in 150 ml Ananassaft (leicht erwärmt) auflösen.
Auf der inzwischen fest gewordenen Panna cotta verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Die Ananas in Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker und 3 EL Rum 1/2 Stunde marinieren, in feuerfeste Schälchen füllen.
50 ml Rum erwärmen, über die Ananas gießen und vorsichtig anzünden.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Kokos-Panna cotta mit flambierten Ananas](#)

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