

Eierlikör-Dessert Italien "Verpoorten Panna Cotta La dolce vita"

Zutaten

für 4-5 Gläser cremig-fruchtiges Eierlikördessert:

VERPOORTEN-Basilikum Panna Cotta Grundrezept:

20 ml Limettensaft (3 Limetten)
385 ml Sahne (33% Fett), flüssig
9 g Basilikumblätter, frisch gezupft
3 Blatt Gelatine
65 g Zucker
1 Prise Salz

VERPOORTEN-Sahne:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Sahne (33% Fett)

weitere Zutaten für das Eierlikör-Dessert Italien:

1 Päckchen Amarettinis
300 g frische Himbeeren
150-200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

Zubereitung

1. Limetten waschen. 1 Limette abreiben, alle Limetten halbieren und auspressen. Den Saft absieben, um Kerne und Fruchtfleisch herauszufiltern.
2. Den Limettensaft, einen kleinen Teil der flüssigen Sahne und die Basilikumblätter in einem hohen Gefäß kurz pürieren, dabei sollte das Gemisch nicht zu schaumig werden.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 15 Min. quellen lassen.
4. Währenddessen die Sahne, den Zucker, den Abrieb einer Limettenschale und eine Prise Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen. Danach abkühlen lassen.
5. Die gequollene Gelatine kräftig auspressen und in der noch warmen Sahne-Mischung mithilfe eines Schneebesens klümpchenfrei auflösen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Italien "Verpoorten Panna Cotta La dolce vita"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Dessert Italien "Verpoorten Panna Cotta La dolce vita"

6. Die noch warme Limettensahne mit dem gemixten Basilikumsud zügig mischen, durch ein Sieb gießen und auf die VERPOORTEN-Gläser verteilen. Danach die Gläser für 1 Std. im Kühlschrank kaltstellen, bis die Masse erstarrt ist.
7. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die gekühlte Sahne (300 ml) in einer Küchenmaschine aufschlagen. Dann in einen Spritzbeutel füllen und kaltlegen.
8. Fürs Anrichten zuerst ein paar Amarettinis auf die Gläser verteilen und mit reichlich VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen, dann gewaschene, frische Himbeeren aufstreuen und mit der VERPOORTEN-Sahne abdecken. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis das Glas die gewünschte Füllmenge hat.
9. Zum Schluss mit einer Himbeere, einem Amarettini und einem Basilikumherz dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Italien "Verpoorten Panna Cotta La dolce vita"](#)