

# Fruchtig-Exotisches Kompott küsst Punsch-Panna-Cotta

## Zutaten

fruchtig-Exotisches Kompott:

- 1 Paprikaschote rot
- 1/3 Ananas
- 1 Stange Vanillemark
- 80 g brauner Zucker
- 100 ml Ananassaft
- 1 Scheibe Ingwer 1 cm breit
- 8 Minze-Blätter
- 1 TL Stärke
- 2 EL Wasser
- 40 g Pistazienkerne grob gehackt

400 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

- 50 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 70 g weiße Kuvertüre
- Von 1 Stange Vanilleschote das Mark
- 3 Blatt Gelatine
- 8 runde Schokowaffel-Kekse
- Minze als Dekoration

## Zubereitung

Fruchtig-Exotisches Kompott:

Paprika waschen und mit dem Sparschäler schälen, den Paprika in kleine Würfel schneiden. Ananas schälen, holziges Teil entfernen und die Ananas in kleine Würfel schneiden. Brauner Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Die Paprikawürfel dazugeben für ca. 2 Minuten, mit Ananassaft ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote schlitzten, das Mark entfernen und mit der Vanilleschote zum Paprika geben. Ingwer fein Würfeln.

Ananas- und Ingwer-Würfel zum Paprika geben. Stärke mit Wasser glatt rühren und zum Kompott geben und kurz aufköcheln lassen. Minzeblätter waschen und in Streifen schneiden und mit den Pistazienkerne unter das Kompott heben. Kalt stellen.

Punsch-Panna-Cotta:

VERPOORTEN-Punsch mit Zucker, Vanillemark und Rosmarinzweige anwärmen 60 Grad. Zur Seite stellen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Gelatine einweichen, danach ausdrücken. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Vom Punsch den Rosmarinzweige entfernen und erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.

Dessert schichten:

Auf den Glasboden eine Schokoladenwaffel legen. Kompott einfüllen. Panna-Cotta einfüllen. Schokoladenwaffel. Panna Cotta einfüllen. Mit Kompott auffüllen. Desserts kühl stellen.

Mit einem Minzblatt und Pistazienkerne dekorieren.



[Link zum Rezept: Fruchtig-Exotisches Kompott küsst Punsch-Panna-Cotta](#)

# Fruchtig-Exotisches Kompott küsst Punsch-Panna-Cotta

[Link zum Rezept: Fruchtig-Exotisches Kompott küsst Punsch-Panna-Cotta](#)

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