

Verpoorten Original Eierlikör & Matcha Panna Cotta mit Himbeeren

Zutaten

Für 4 Gläser á 250 ml oder 5 Gläser á 200 ml

Eierlikör Panna Cotta:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Sahne
25 g Zucker
1 Vanillestange
2 Blätter Gelatine

Matcha Panna Cotta:

250 g Sahne
50 g Zucker
1 TL Matcha Pulver
2 Blätter Gelatine
125 g Himbeeren

Himbeerpüree:

125 g Himbeeren
1 EL Zucker



Zubereitung

Zuerst bereiten wir die Eierlikör Panna Cotta vor. Vanille aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Vanille mischen und in einem Topf bei geringer Hitze unter sanftem und ständigem Rühren aufkochen. Dann vom Herd ziehen und die Vanilleschote entnehmen.

Zwei Blätter Gelatine in einen Topf oder tiefen Teller legen und mit kaltem Wasser bedecken. Die Gelatine muss nun 5 Minuten einweichen. Nicht länger und nicht kürzer. Nach 5 Minuten die Gelatine mit den Händen vorsichtig etwas ausdrücken und in die Eierlikörsahne geben. Mit einem Schneebesen nun solange rühren, bis die Gelatine sich vollständig aufgelöst hat. Das dauert nur einige Augenblicke. Die noch heiße Sahne in saubere Gläser verteilen und 4 Stunden kalt stellen.

Wenn die Panna Cotta fest geworden ist, bereiten wir die Matcha Panna Cotta nach dem gleichen Prinzip vor. Sahne und Zucker in einem Topf verrühren. Matcha Pulver am besten mit einem Tee- oder Mehlsieb auf die Zuckersahne sieben und dann mit einem Schneebesen solange rühren, bis sich das Matcha Pulver gelöst hat. Die Matchasahne bei geringer Hitze unter sanftem und ständigem Rühren aufkochen. Dann vom Herd ziehen.

Jetzt wieder zwei Blätter Gelatine in einen Topf oder tiefen Teller legen und mit kaltem Wasser bedecken. Die Gelatine muss wieder 5 Minuten einweichen. Nach 5 Minuten die Gelatine mit den Händen vorsichtig etwas ausdrücken und in die Matchasahne geben. Mit einem Schneebesen nun solange rühren, bis die Gelatine sich vollständig aufgelöst hat.

Nun zu den Himbeeren. Die Himbeeren auf der Eierlikör Panna Cotta verteilen. Die restlichen Himbeeren zur Dekoration zur Seite stellen. Dann die Matchasahne vorsichtig auf die Gläser verteilen und alles noch mal 4 Stunden kalt stellen.

Wenn die Panna Cotta fest geworden ist, kommen wir zu den Himbeeren. Für das Himbeerpüree die Himbeeren mit 1 EL Zucker cremig pürieren. Das Himbeerpüree auf die Gläser verteilen und übriggebliebene Himbeeren als Dekoration benutzen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Original Eierlikör & Matcha Panna Cotta mit Himbeeren](#)

Verpoorten Original Eierlikör & Matcha Panna Cotta mit Himbeeren

Die süße Verpoorten Original Eierlikör & Matcha Panna Cotta mit Himbeeren ist fertig. Man kann sie sofort essen oder im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

Leser-Tipp

Matcha klumpt gerne. Wenn ihr kein Sieb habt, den Matcha langsam und in winzigen Portionen zugeben. Sonst können Klumpen entstehen. Wenn es trotzdem klumpt, die Sahne mit einem Pürierstab pürieren, bis der Matcha ganz gelöst ist.

[Link zum Rezept: Verpoorten Original Eierlikör & Matcha Panna Cotta mit Himbeeren](#)

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