

Panna Cotta mit Früchten und Verpoorten

Zutaten

Panna Cotta mit Früchten und Verpoorten

Für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

Für die Panna Cotta:

225 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Bombardino

50 g Zucker

4 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

Für die Früchte der Panna Cotta:

450 g saisonale Lieblings-Früchte

(z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Orangen o.ä.)

200 ml Kirschsafte

2 EL Honig

Mark von 1 Vanilleschote

1 EL Speisestärke

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Bombardino



Zubereitung

1. Für die Panna Cotta mit VERPOORTEN Gelatine einweichen. Die Sahne kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder der VERPOORTEN EDITION Bombardino zur Sahne geben. Die Gelatine ausdrücken und unter die Panna Cotta rühren.

2. Die VERPOORTEN-Dessertgläser so auf einen leeren Eierkarton oder ein Muffin-Backblech stellen, dass sie leicht schräg stehen. Die Panna Cotta nun gleichmäßig auf die Gläschen verteilen. Sie sollten ungefähr halb gefüllt sein. Gläser vorsichtig in den Kühlschrank stellen – solltet ihr einen Eierkarton verwenden, stellt ihn vorher am besten auf ein Brett. So lässt er sich stabiler in den Kühlschrank stellen. Panna Cotta mit VERPOORTEN für 6 Stunden kaltstellen.

3. Mindestens zwei Stunden vor dem Servieren die Früchte zubereiten. Hierfür Orangen filetieren und Beeren waschen. Früchte in eine breite Schüssel geben. Kirschsafte mit Honig und Vanille in einem Topf zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. 3 EL der Flüssigkeit mit Speisestärke glattrühren und diese unter Rühren zum Saft geben. So lange weiterköcheln, bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Früchte vorsichtig unterheben. Vom Herd nehmen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Bombardino untermengen. Zur Seite stellen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

4. Vor dem Servieren die abgekühlten Früchte auf die feste Panna Cotta mit VERPOORTEN schichten.

[Link zum Rezept: Panna Cotta mit Früchten und Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de