heute gibt es...

Eierlikör-Panna-Cotta

Zutaten: (für ca. 5 Portionen)

Für die Panna cotta:

- 600ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 200ml Eierlikör

Für die Fruchtsoße:

- 300g (gefrorene) Himbeeren
- 20-25g Zucker

Zubereitung:

1. Die Sahne zusammen mit dem Zucker, dem ausgelösten Vanillemark und der Vanilleschote in einem großen Topf kurz aufkochen und anschließend unter Rühren für 15 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Parallel die Blattgelatine für 5-7 Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschote aus der Sahne entnehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
3. Nun den Eierlikör hinzugeben und gut unterrühren.
4. Die Panna cotta in Gläschen abfüllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
5. Die Himbeeren waschen, putzen und gemeinsam mit dem Zucker pürieren. Falls notwendig noch mit weiteren Zucker abschmecken. Die Himbeersoße vor dem Servieren auf die Panna cotta geben.

Wichtige Tipps und Informationen:

- Die Anzahl der Portionen, welche ihr aus diesem Rezept bekommt, ist abhängig vom Fassungsvermögen der verwendeten Gläser. Zum Abschätzen könnt ihr mit etwa 800ml Flüssigkeit rechnen.
- Die Panna cotta ist beim Einfüllen in die Gläschen noch komplett flüssig und wird erst im Kühlschrank fest.
- Die Konsistenz von Panna cotta liegt irgendwo zwischen die einer Creme und eines Puddings.
- Statt Himbeeren können für die Fruchtsoße auch andere Beeren verwendet werden. Wer mag kann aber auch etwas Eierlikör oder Schokoladensoße dazu essen.
- Falls ihr die Panna cotta auf Teller servieren wollt, solltet ihr die Gläschen vor dem Einfüllen der Sahne kalt ausspülen und vor dem Herausholen kurz in heißes Wasser eintauchen. Dadurch lässt sich das Dessert viel einfacher stürzen.
- Im Kühlschrank hält sich Panna cotta etwa 2-3 Tage.

,