

heute gibt es...

Eierlikör-Panna-Cotta



Ingredienti(Per circa 5 porzioni)

Per la panna cotta:

- 600ml Sahne
- 1 baccello di vaniglia
- 50g di zucchero
- 5 fogli di gelatina
- zabaione 200ml

Per la salsa di frutta:

- 300g (congelati) lamponi
- zucchero 20-25g

Preparazione:

1. basta far bollire la panna con lo zucchero, i semi di vaniglia innescati e il baccello di vaniglia in una grande pentola, poi fate sobbollire mescolando per 15 minuti.
2. In parallelo, il foglio di gelatina per 5-7 minuti ammollo in acqua fredda, togliere il baccello di vaniglia dalla crema e sciogliere la gelatina ivi espressa.
3. A questo punto aggiungere il liquore all'uovo e mescolare bene.
4. La panna cotta versare in barattoli e frigo per almeno 3 ore in frigorifero.
5. lavare i lamponi, il pennello e si fondono insieme con lo zucchero. Stagione, se necessario, con l'ulteriore zucchero. Versare la salsa di lamponi prima di servire sulla panna cotta.

Importanti suggerimenti e informazioni:

- Il numero di porzioni che lei esce di questa ricetta dipende dalla capacità del vetro utilizzato. Per stimare ci si può aspettare circa liquido 800ml.
- La panna cotta è ancora completamente liquida durante il riempimento nella fiala e viene determinata solo in frigorifero.
- La consistenza della panna cotta è da qualche parte tra quella di una crema e un budino.
- Invece di lamponi, altri frutti di bosco possono essere utilizzati per la salsa di frutta. Se ti piace, ma può anche mangiare un po 'di zabaione o salsa al cioccolato ad esso.
- Se si vuole servire la panna cotta su un piatto, si dovrebbe il vetro prima di versare la crema risciacquo brevemente fredda e tuffo in acqua calda prima di recuperare. Questo dolce può essere molto più facile correre.
- Nel frigo Panna cotta detiene circa 2-3 giorni.