



Eierlikör-Panna-Cotta mit Zitronengelee

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Zucker	150 g
Schlagsahne	250 g
Eierlikör	250 ml
Vanillinzucker	8 g
Blattgelatine	10 g
Minze, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Pürierstab

1. Für das Zitronengelee Zitrone waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt ca. 20 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen, die Zitrone pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
2. Das aufgefangene Püree abwägen und die gleiche Menge an Zucker zufügen. In einem Topf Püree mit Zucker auf kleiner Stufe erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Masse in vorgekühlte Gläser füllen und erstarren lassen.
3. Für die Eierlikör-Panna-Cotta in einem Topf Sahne und Eierlikör mit ca. 50 g Zucker und Vanillinzucker aufkochen und ca. 10–15 Min. ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen. Die Mischung durch ein Sieb passieren und ebenfalls in die Gläser auf das Zitronengelee füllen und erkalten lassen.
5. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Eierlikör-Panna-Cotta mit Zitronengelee mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	429 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g