

KÜHLE ZABAGLIONE AUS FEINER PANNA COTTA

Zubereitungszeit: 5 Minuten plus Kühlzeit

Zutaten für ca. 12 Portionen

1 l Debic Panna Cotta
12 Eigelb
500 ml Weißwein oder Marsala
80 ml Cognac

6 Blatt Gelatine
150 ml Kirschsafft
100 ml Sahne
20 ml Amaretto

Amarettini
Früchte nach Belieben

Zubereitung

Die Panna Cotta in einem Topf schmelzen und mit Eigelb, Weißwein/Marsala, und Cognac gut verrühren. In einen Sahne-Siphon geben, 2-3 Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln, ca. 3 Stunden kühlen.

Gelatine auflösen zum Kirschsafft, Sahne und Amaretto geben und in Sektkelche füllen. Amarettini zerbröseln und darauf schichten. Panna Cotta auf die Amarettini-Schicht sprühen, mit Minze, Amarettini oder Früchten nach Belieben dekorieren.



2 M
0 Ä
1 R
0 Z

M 1
D 2
M 3
D 4
F 5
S 6
S 7
M 8
D 9
M 10
D 11
F 12
S 13
S 14
M 15
D 16
M 17
D 18
F 19
S 20
S 21
M 22
D 23
M 24
D 25
F 26
S 27
S 28
M 29
D 30
M 31

Serviervorschlag



Ihr Plus für Genuss