

Eierlikör - Panna - Cotta - Cup und Limonen - Gelée

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Erfrischend, fruchtig - softig, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für das Eierlikör - Panna - Cotta:
- 3 El Zucker
- 100 ml Eierlikör
- 500 ml Sahne
- Mark und Schote 1 Vanille Stange
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Für das Limonengelée:
- 2 Bio - Limonen
- 100 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Limonen - Gelée:

Schritt2

Die Limonen mit Schale mit Wasser bedecken und bei geschlossenem Deckel leise, ca. 1 Stunde weich kochen.

Schritt3

Heraus fangen und mit dem Stabmixer pürieren, anschließend durch ein feines Küchensieb drücken. Den Zucker dazu geben, auflösen und als erste Schicht in dekorativen Gläsern verteilen; erstarren lassen.

Schritt4

Das Eierlikör - Panna Cotta:

Schritt5

Die Sahne mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanillestange und Vanillemark kurz aufkochen und 10 min. "ausziehen" lassen; die Schote wieder heraus nehmen.

Schritt6

Die gut ausgedrückte Gelatine und den Eierlikör dazu geben. Erkalten lassen und auf dem erkalteten Zitronen - Gelée verteilen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gut durch gekühlt zu Tisch geben.

Tags: cup, eierlikör, gelee, limonen, panna cotta, sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-panna-cotta-cup-und-limonen-gelee/>