Eierlikör-Panna cotta mit Himbeerspiegel

Die Eierlikör-Panna cotta mit Himbeerspiegel ist ein toller Nachtisch für Erwachsene. Das Rezept lässt sich auch mit anderen Fruchtspiegeln variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für die Panna cotta

200 ml	Schlagobers
200 ml	Eierlikör (mild)
1 Blatt	Gelatine (weiß)
0.5 Stk.	Vanilleschoten (davon das Mark)
50 g	Zucker

Für den Himbeerspiegel

75 g	gefrorene Himbeeren
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Honig

Zubereitung

1. Für die **Eierlikör-Panna cotta mit Himbeerspiegel** als erstes die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

2. Dann das Schlagobers, den Likör, den Zucker und das Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren zum köcheln bringen.

3. Die Masse nun ca. 10 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd ziehen. Jetzt die

Gelatine ausdrücken und in die heiße Sauce einrühren, bis alles gelöst ist.

4. Die Sauce danach in zwei, mit kaltem Wasser ausgespülte Gläser füllen, abkühlen lassen und hinterher in den Kühlschrank stellen. Die Panna cotta sollte dort nun ca. 5 Stunden ruhen.

5. In der Zwischenzeit die Himbeeren mit einem kleinen Schluck Wasser in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis sie aufgetaut und weich sind. Diese dann mit dem Pürierstab pürieren.

6. Die Sauce anschließend durch ein Sieb streichen.

7. Zum Schluss noch die Himbeer-Sauce mit dem Zucker und dem Honig abschmecken und bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Die Eierlikör-Panna cotta mit Himbeerspiegel schmeckt mit einem selbstgemachten Eierlikör besonders gut.