

# Mascarpone-Eierlikör-Panna Cotta

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

160 g Mascarpone  
180 ml Milch  
50 g Zucker  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Gelatinepulver (10 g)  
Erdbeeren  
Zitronenmelisse



## Zubereitung

Erwärmen Sie die Milch und lösen Sie die Gelatine darin.  
Fügen Sie Zucker hinzu und vermischen Sie die oben genannten Zutaten bei ständigem Rühren. (Nicht kochen!)  
160 g Mascarpone dazugeben und bei niedriger Hitze mit einem Holzlöffel glatt rühren. Vom Herd nehmen. 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen, vermischen und für mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Formen mit kaltem Wasser abspülen. Nicht abwischen. Gießen Sie die Panna Cotta Masse in die Formen und stellen Sie sie für 5 Stunden in den Kühlschrank. Mit Erdbeeren und Zitronenmelisse dekorieren.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Mascarpone-Eierlikör-Panna Cotta](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de