

Deutschland Panna Cotta Schwarz Rot Gold

Zutaten

Cremig-fruchtiges Deutschland Dessert

für 6 Portionen à ca. 100 g
(alternativ 4 Gläser)

Für die Bananen und Schokoladen Panna Cotta:
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Bananen ca. 2 Stk. (Minibananen ca. 4 Stk.)
100 g Sahne, flüssig (33% Fett)
70 g Zucker
4 Blatt Gelatine
Saft von ½ Zitrone
1 Prise Vanille
1 Prise Salz
40 g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Himbeeren Panna Cotta:
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Himbeeren, püriert
50 ml Sahne, flüssig (33% Fett)
45 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
2 Blatt Gelatine
1 Prise Vanille
1 Prise Salz

Zubereitung

Zubereitung Bananen und Schokoladen Panna Cotta:

1. Weichen Sie zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein. Währenddessen pürieren Sie die Bananen zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zucker zu einem klümpchenfreien Püree.
2. Die Kuvertüre wird während der Püreeherstellung in einem Wasserbad bei ca. 50°C gelöst, bis sie klümpchenfrei ist.
3. Geben Sie den Gelben Klassiker (100 ml), die aufgeweichte Gelatine, die Sahne und die Gewürze in einen Topf und erhitzen Sie das Ganze, bis die Gelatine vollständig gelöst ist. Anschließend wird das Bananenpüree dazugegeben und mit einem Kochlöffel sorgfältig verrührt.



[Link zum Rezept: Deutschland Panna Cotta Schwarz Rot Gold](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Deutschland Panna Cotta Schwarz Rot Gold

4. Teilen Sie das Bananen Panna Cotta in zwei etwa gleiche Teile und verrühren in einem die flüssige Kuvertüre mit einem Kochlöffel. So erhalten Sie die Schokoladen Panna Cotta, die Sie zunächst beiseite stellen können und am besten auf der Herdplatte bei geringer Hitze warmhalten, damit sie nicht zu früh verfestigt.

5. Beginnen Sie schon jetzt, das Bananenpüree in die vorgekühlten Gläser zu einem Drittel der Füllhöhe einzufüllen und stellen diese kalt, bis die Panna Cotta sich verfestigt hat.

Zubereitung Himbeeren Panna Cotta:

1. Weichen Sie auch jetzt wieder zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein. Währenddessen werden die Himbeeren und der Zitronensaft zu einem dritten Püree verarbeitet und anschließend durch ein feines Sieb passiert.

2. Erhitzen Sie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (50 ml), Zucker, die aufgeweichte Gelatine, die Sahne und die Gewürze in einem Topf, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Vermischen Sie das Ganze mit dem Himbeerpüree.

Fertigstellung Deutschland Panna Cotta:

1. Holen Sie die bereits zu einem Drittel mit Bananen Panna Cotta gefüllten Gläser aus dem Kühlschrank und füllen Sie sie bis zu 2/3 mit der Himbeeren Panna Cotta auf. Stellen Sie die Gläser dann wieder in den Kühlschrank, bis sich auch die rote Schicht Panna Cotta verfestigt hat.

2. Zum Schluss füllen Sie die letzten Drittel der Glasinhalte mit dem Schokoladen Panna Cotta auf und stellen alle Gläser wieder in den Kühlschrank, bis die Deutschland Panna Cotta vollständig erkaltet ist (ca. 1 Std.).

3. Zum Anrichten lösen Sie die Panna Cotta mithilfe von heißem Wasser aus den Gläsern und stürzen diese auf einen Teller oder ein Schälchen Ihrer Wahl.

Zum Servieren passt ein ordentlicher Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, denn der Gelbe Klassiker gibt dem Ganzen ein tolles Aussehen sowie den kulinarischen Pfiff.

Tipp: Sie können der Deutschland Panna Cotta ein interessantes Aussehen verleihen, indem Sie die einzelnen Komponenten schief einfüllen und so erkalten lassen. Dazu stellen Sie Ihre Panna Cotta Förmchen auf einen Teller oder kleines Tablett und schrägen dieses mit einem daruntergelegten Handtuch an. Jetzt lassen sich die Panna Cotta Komponenten schief einfüllen. Sobald Ihre weltmeisterlichen Panna Cotta in den Förmchen leicht verfestigt sind, können Sie diese zum vollständigen Erkalten in den Kühlschrank stellen. Falls Ihnen bei dieser Methode eine der Komponenten frühzeitig fest wird, also vor dem Einfüllen in die Gläser, können Sie die Panna Cotta im Topf auf dem Herd oder auch in einer Mikrowelle vorsichtig wieder flüssig machen.

Viel Spaß bei der Herstellung dieser Party-Hingucker!

[Link zum Rezept: Deutschland Panna Cotta Schwarz Rot Gold](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de