

# Eierlikör-Panna-cotta

Der sahnige Klassiker verfeinert mit Eierlikör: Leckere Eierlikör-Panna-cotta mit fruchtigen Beeren für Genuss pur.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Eierlikör-Panna-cotta:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
600 g Schlagsahne  
40 g Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
150 ml Eierlikör

### Beerenspiegel:

300 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt)  
etwa 2 EL Puderzucker  
Zitronensaft

Wie gelingt eine cremige Eierlikör-Panna-cotta?:

## 1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Sahne mit dem Vanillemark, -schote, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen und ohne Deckel bei schwacher Hitze 10-15 Min. leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

## 2 Zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Eierlikör unterrühren. Alles durch ein Sieb gießen und gleichmäßig in mit kaltem Wasser ausgespülte kleine Förmchen oder Gläser gießen. Diese mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

## 3 Beerenspiegel zubereiten:

Beeren verlesen, ggf. waschen und abtropfen lassen oder tiefgekühlte Beeren nach Packungsanleitung auftauen lassen. Die Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken.



④ **Eierlikör-Panna-cotta stürzen:**

Panna cotta mit einem Messer vom Rand lösen, evtl. in warmes Wasser halten, auf Dessertteller stürzen oder Panna Cotta in den Gläschen und mit der Beerensoße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit einem Minzeblättchen oder einer Physalis dekorieren oder mit gewaschenen kleinen Blüten, z. B. Gänseblümchen, bestreuen.
- Das Dessert kann max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden.

