



Eierlikör - Panna Cotta mit Limoncello - Limonengelée

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, erfrischend, softig, einfach ideal abgestimmt

Zutaten

- Für das Limoncello - Limonengelée:
- Saft von 4 Limonen, ungespritzt
- Abrieb von 1 Limone
- 50 ml italienischer Limoncello - Zitronenlikör
- 50 ml trockener Weißwein
- 100 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Für die Eierlikör - Panna - Cotta.
- 100 ml Eierlikör
- 500 ml Sahne
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 El Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Limonen Gelée:

Schritt2

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken.

Schritt3

Den Wein mit dem Limonenabrieb dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt4

Durch eine Kaffeefiltertüte gießen um den Abrieb zu entfernen und die ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und erst jetzt den Limonensaft und den Likör dazu geben, um die fruchtige Säure zu erhalten. In einem Schüsselchen im Kühlschrank auskühlen, gelieren lassen.

Schritt6

Die Eierlikör - Panna - Cotta.

Schritt7

Die Sahne mit Zucker, 1 Prise Salz und der Vanillestange - und Mark aufkochen. 10 - 15 min. ziehen lassen, die Vanillestange wieder entfernen.

Schritt8

Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen.

Schritt9

Den Eierlikör zugeben und in Portionsförmchen, ersatzweise auch Kaffeetassen abfüllen.

Schritt10

Wenigstens 2 - 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen, fest werden lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Jetzt hat man die Wahl zwischen:

Schritt13

Ein Panna - Cotta - Limonen Gelée als Schichtcrème sofort nach dem Fertigstellen abwechselnd in schönen, dekorativen Gläsern gefüllt und / oder

Schritt14

das Gelée fein zu hacken und auf gekühlten Tellern, „mittig“ als Unterbau zu verteilen. Darüber die Eierlikör - Panna - Cotta anrichten und mit einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schritt15

Tags: eierlikör, erfrischend, fruchtig, limoncello, panna cotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-panna-cotta-mit-limoncello-limonengelee/>