

Panna Cotta mit Vanille-Marillen

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vanille-Marillen:

300 g gehackte, getrocknete Marillen
200 ml Dessertwein (Madeira)
400 ml Wasser
50 ml Marillenlikör
50 ml Marillenschnaps
100 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Panna Cotta-Masse:

2 KL Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
3 EL kaltes Wasser
100 ml Milch
300 ml flüssiges Schlagobers
60 g Zucker
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

1 Vanille-Marillen:

Für die Vanille-Marillen die Zutaten der Reihe nach in eine Pfanne geben. Bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Umrühren abgedeckt ca. 20 Min. dünsten.

2 Panna-Cotta:

Für die Panna Cotta Gelatine mit Wasser nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch mit Schlagobers, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine in die noch heiße Masse einrühren. Die Panna Cotta in Formen füllen und ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Die Panna Cotta mit befeuchteten Fingern vom Formrand lösen und auf Teller stürzen. Die Desserts mit Vanille-Marillen servieren.