

Limoncello Panna Cotta

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 20-40 ml Limoncello (Zitronenlikör)
- 70 g Zucker
- 20 g Puderzucker
- eine frische Mango
- eine Vanilleschote



Schritt 1: Die Vorbereitung

Weichen Sie die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser ein. Schlitzen Sie die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach auf und entnehmen sie das Mark mit einem Teelöffel.

Schälen Sie die Mango und lösen Sie das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kern. Schneiden Sie es in kleine Würfel.

Verwendete Produkte

Schritt 2: Der Limoncello

Limoncello ist ein italienischer Likör, der besonders am Golf von Neapel, an der Amalfiküste und auf der Insel Capri sowie in Sizilien hergestellt wird. Zur Herstellung verwenden die Likör-Meister die äußere gelbe Schale von sonnengereiften italienischen Zitronen. Sie legen die Schalen einige Wochen in hochprozentigem Alkohol ein und gießen danach heißes Zuckerwasser auf. Anschließend wird der Likör gefiltert. Italiener servieren Limoncello eiskalt – oder wie hier als Zutat für Cremes und Süßspeisen.



Schritt 3: Die Sahne aufkochen

Geben Sie Sahne, Limoncello, Zucker, das Vanillemark und die ganze Vanilleschote in einen Topf und kochen Sie alles zusammen auf. Schalten Sie die Hitze herab, sobald die Sahne kocht und lassen Sie sie auf niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln. Danach nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen ihn zur Seite. Entfernen Sie die Vanilleschote mit einer Gabel.

Drücken Sie nun die Gelatineblätter leicht aus und geben Sie sie zur Sahnemischung. Dann lösen Sie die Gelatine unter Rühren vollständig in der Sahne auf. Am besten geht das mit einem Schneebesen. Füllen Sie die Limoncello-Panna-Cotta in Serviergläser und lassen Sie sie gut abkühlen.

Schritt 4: Das Mango-Püree zubereiten

Für das Mango-Püree nehmen Sie die Hälfte der Fruchtwürfel und 20 g Puderzucker. Mit einem Stabmixer oder in einem Blender pürieren Sie die Früchte schön fein. Kühlen Sie das Mangopüree und geben Sie es in die Gläser auf die Panna Cotta.

Schritt 5: Das Finale

Kurz vor dem Servieren verteilen Sie die restlichen Mango-Würfel auf dem Dessert.