





Panna Cotta mit Limoncello und Mango-Püree-Topping

Panna Cotta mit italienischem Zitronenlikör – ein erfrischendes italienisches Dessert

 Leicht  2 Portionen  45 min.

Zutaten

- 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

Zutaten: Gelatine, Vanilleschote, Mango

Weiche die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser ein und schlitze die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach auf, um das Mark mit einem Teelöffel zu entnehmen.

Schäle die Mango und löse das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kern. Dann kannst du sie in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2: Limoncello



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

Zutaten: Sahne, Limoncello, Zucker, Vanillemark, ganze Vanilleschote, Gelatine

Gib für deine Panna Cotta Sahne, Limoncello, Zucker, das Vanillemark und die ganze Vanilleschote in einen Topf und koche alles zusammen auf. Schalte die Hitze ab, sobald die Sahne kocht und lass sie auf niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln. Danach nimmst du den Topf vom Herd und stellst ihn zur Seite. Entferne die Vanilleschote mit einer Gabel.

Nun die Gelatine-Blätter leicht ausdrücken und zur Sahnemischung geben. Dann löst du die Gelatine unter Rühren vollständig darin auf. Am besten geht das mit einem Schneebesen. Fülle die Panna Cotta in Serviergläser und lass sie gut abkühlen.

Schritt 4: Das Mango-Püree zubereiten

Zutaten: Mango-Würfel, Puderzucker

Für das Mango-Püree nimmst du die Hälfte der Fruchtwürfel und den Puderzucker. Mit einem Stabmixer oder in einem Blender pürierst du die Früchte schön fein. Stell das Mango-Püree zum Abkühlen in den Kühlschrank und verteile es anschließend auf der Panna Cotta.



Mangos aus Italien

Bei Mangos denkst du vielleicht nicht sofort an Italien, doch die aromatische Frucht wird heute auch in Italien angebaut. Die Nachfrage nach tropischen Früchten führte dazu, dass italienische Obstbauern die Frucht auch hier kultivieren. Denn sie wissen: Mangos sind semplicemente delizioso.

Schritt 5: Das Finale

Zutaten: Mango-Würfel

Kurz vor dem Servieren verteilst du die restlichen Mango-Würfel auf dem Panna Cotta-Dessert. Und dann: Buon Appetito!