

SPARGEL-PANNA-COTTA

Zeitaufwand: 20 min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Pürieren Sie Spargel, Mascarpone, Limettenzesten, Himbeer Aperitif und Zucker in einem Mixer, bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann weichen Sie die Gelatine in einem Behältnis mit Wasser ein und bringen Sahne und Milch zum Kochen – sofort wieder vom Herd ziehen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, in die Sahne geben und aufrühren bis sie sich komplett aufgelöst hat. Nun muss die Sahne etwas abkühlen, bevor Sie sie durch ein Sieb zur Mascarpone-Masse geben. Alles kurz umrühren und anschließend in passende Formen oder Gläser (z. B. Weckglas) füllen. Stellen Sie die Masse vor dem Servieren abgedeckt für 6 Stunden kühl, dann ist der Genuss perfekt.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Mini Spargel - gegart	2 Bündel
Mascarpone	250 g
Zucker	150 g
Limette (die Zesten davon)	1
Wajos Himbeer Aperitif	25 ml
Milch	100 g
Sahne	300 g

REZEPT DETAILS:

Saison	Frühjahr
Gang	Nachspeise
Speiseart	Süßes

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



HIMBEER APERITIF

Passierte Himbeeren treffen auf Weißweinessig: Mit seiner intensiven Fruchtigkeit und milden Säure ist dieser Aperitif der ideale Begleiter von Vorspeisen und Salaten.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR