

PANNA COTTA MIT PFIRSICHSAUCE

Zeitaufwand: ca. 15 Min. (2-3 Std. Kühlzeit) min | Schwierigkeitsgrad: mittel

Gelatine 5 Minuten in etwas Wasser einweichen. Vanilleschote öffnen, das Mark herauskratzen und mit der Sahne, der Vanilleschote, 50 g Zucker und Fruchtaufstrich aufkochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Gelatine in die Sahne geben und aufrühren. Sahnemasse in kleine Schälchen füllen, abkühlen und 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Pfirsichnektar mit Roter Weinbergpfirsich Likör in einem Topf auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen.

Panna Cotta mit der Pfirsichsauce servieren.

Tipp: Eingelegte Pfirsiche, Amarettinibrösel und ein paar Limettenzesten runden das Dessert hervorragend ab.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Sahne	400 g
Vanilleschote	1
Zucker	100 g
Wajos Roter Weinbergpfirsich Fruchtaufstrich	50 g
Gelantine	3 Blatt
Pfirsichnektar	150 ml
Wajos Roter Weinbergpfirsich Likör	50 ml

REZEPT DETAILS:

Saison	Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter
Gang	Dessert
Speiseart	Süßes
Anlass	Festlich

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



Roter Weinbergpfirsich Likör

Der prominente Klassiker.

Es gibt viele Weinbergpfirsich Liköre, aber es gibt nur einen Original Roten Weinbergpfirsich Likör von der Terrassenmosel. Kultiviert in den steilsten Weinlagen Europas, aufwendig von Hand geerntet und erntefrisch mit viel Liebe, Sorgfalt und Erfahrung zu einer Spirituose der Extraklasse verarbeitet. Ein hocharomatischer Likör, voller Frucht und dezenter Säure.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR



ROTER WEINBERGPFIRSICH FRUCHTAUFSTRICH

Ein außergewöhnliches Aroma- und Geschmackserlebnis.

Vollreife, von Hand geerntete Rote Weinbergpfirsiche werden erntefrisch und schonend, bei niedrigen Temperaturen, verarbeitet. Kreative Rezepturen und der Verzicht auf Massenproduktion sind die Garanten für dieses köstliche, naturreine Produkt. Fruchtig-süß und fein-herb dominieren Geschmack und Aroma der edlen Frucht von den steilen Hängen der Terrassenmosel.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR