Panna Cotta mit Limoncello und Mango-Püree-Topping

Panna Cotta mit italienischem Zitronenlikör – ein erfrischendes italienisches Dessert

Leicht | 2 Portionen | 45 min.



Panna Cotta ist ein beliebter italienischer Nachtisch – den du ganz einfach selber machen kannst. Der Name des Desserts ist wohlklingend italienisch – dabei heißt Panna Cotta übersetzt schlicht „gekochte Sahne“. Genauso wird das Sahnedessert traditionell nämlich hergestellt: Sahne wird in einem Topf zum Kochen gebracht und langsam reduziert, bis sie schön cremig ist. Heutzutage wird oft auch Gelatine verwendet. Dadurch verkürzt sich die Zubereitungszeit. In unserer Variante mit zitronig-aromatischem italienischen Limoncello-Likör und Mango-Püree hat der Nachtisch eine köstlich erfrischende Note.

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

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

Schritt 3: Die Sahne aufkochen

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

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.

Schritt 5: Das Finale

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

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte