

R e z e p t

AMARETTO PANNA COTTA MIT GEGRILLTEN NEKTARINEN





AMARETTO PANNA COTTA

mit gegrillten Nektarinen

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

- 250 Sahne mit über
36% Fettgehalt
- 250 ml Vollmilch
- 4 Blätter Gelatine
- 30 g Zucker
- 50 ml Amaretto
- 3-4 Nektarinen
- 1 EL Zucker



ZEIT

Kochen: 10 Min.
Kühlen: 5 Std.
Zubereitung: 10 Min.
Grillen: 10 Min.



PORTIONEN

4 Personen



KATEGORIE

Nachspeise



AUSGABE

sisterMAG47

- SCHRITT 1** Die Gelatine für 5 Minuten (oder bis sie weich ist) in kaltes Wasser legen.
- SCHRITT 2** Die Sahne, Milch und Amaretto mit dem Zucker in einen Topf geben.
- SCHRITT 3** Die Mischung bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Topf vom Herd nehmen.
- SCHRITT 4** Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und überschüssiges Wasser ausdrücken.

- SCHRITT 5** Die Blätter zur warmen Milch geben und rühren, bis sie vollständig aufgelöst sind.
- SCHRITT 6** Die Mischung in 4 Panna Cotta Formen (Dariole Formen) und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.
- SCHRITT 7** Für 5 Stunden, oder bis das Panna Cotta komplett fest ist, kühlen.
- SCHRITT 8** Um das Panna Cotta aus den Förmchen zu lösen die Formen für 3 Sekunden in heißes Wasser tauchen, dann sofort auf den Teller stürzen.
- SCHRITT 9** Nektarinen halbieren und den Kern entfernen.
- SCHRITT 10** Mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und mit Zucker bestreuen.
- SCHRITT 11** Bei mittel-heißer Grillfunktion in den Ofen geben, bis die Früchte weich sind und der Zucker karamellisiert.
- SCHRITT 12** Karamellisierte Nektarinen zum Panna Cotta geben und sofort servieren.