



Benötigte Zutaten

Panna Cotta

200 g **Premium Naturjogurt**

150 ml **Premium Schlagobers**

2 EL Staubzucker

50 ml **Premium Buttermilch**

3 Blätter Gelatine

1 Stück Vanilleschote

50 g Kristallzucker

2 cl Amaretto

Karamellierte Marillen

4 Stück Marillen

3 TL Zucker, braun

1 Stück Ingwer
daumennagelgross,
frisch

1 TL **Premium Teebutter**

2 EL Wasser

Joghurt-Panna Cotta

mit karamellisierten Ingwer-Marillen

Anleitung

Panna Cotta

1. Am Beginn das Schlagobers mit Vanilleschote und Kristallzucker aufkochen. Nun die Vanilleschote entfernen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Schlagobers auflösen.
2. Jetzt das Joghurt und Buttermilch einrühren und mit Amaretto abschmecken. In kleine Förmchen füllen und über Nacht kühlen.

Karamellierte Marillen

3. Für die karamellisierten Marillen selbige entkernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Im Anschluss daran den Zucker, die Butter und das Wasser sowie den gehackten Ingwer in einer Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist.
5. Nun die Marillen dazugeben und alles drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Am Schluss etwas abkühlen bis die Marillen lauwarm sind und mit dem Joghurt-Panna Cotta servieren.

Tipp: Joghurt-Panna Cotta nicht direkt aus dem Kühlschrank servieren, sondern am besten bereits rausnehmen, bevor man die Marillen zubereitet. Lauwarm schmecken die Marillen sehr gut zum kühlen Joghurt-Panna Cotta!

Die leichte Schärfe vom Ingwer passt sehr gut zum milden Joghurtgeschmack!

Nährwerte pro Portion

16 g Fett 5 EW 30 Kohlenhydrate 299 kcal

SalzburgMilch



Ein Rezept der:
AMA Marketing