

# ZITRONEN PANNA COTTA MIT LIMONCELLO GELEE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## Zutaten Panna Cotta:

400ml Sahne 30%  
90g Zucker  
1 Vanilleschote  
2 Zitronen  
50g Agar Agar  
oder  
6 Blatt Gelatine

## Zutaten Limoncello Gelee:

150ml Wasser  
90g Zucker  
4cl Limoncello  
1 Zitronen  
15g Agar Agar  
oder  
2 Blatt Gelatine



- **Zutaten vorbereitet zurecht legen**



- **Für das Gelee: Wasser, Zucker, Saft von 1 Zitrone, 15 Gramm Agar-Agar & Limoncello in einem Topf unter Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.**
- **Bei Verwendung von Gelatine: diese erst nach dem Kochen dazu geben – nicht mit aufkochen!**



- **Danach den Topf vom Herd nehmen und die Förmchen oder Gläser zu 1/3 mit dem flüssigen Gelee füllen.**



- **Für die Panna Cotta: Sahne, Abrieb von zwei Zitronen, Zucker, Agar-Agar und das Mark einer Vanilleschote in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und mindestens 2 Minuten köcheln lassen, danach vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen und kurz abkühlen lassen (ca. 10 Minuten)**
- **Bei Verwendung von Gelatine: diese erst nach dem Kochen dazu geben – nicht mit aufkochen!**
- **TIP: Wenn gewünscht vor Zugabe der Panna Cotta, das Gelee mit Zitrusfrüchten dekorieren**
- **Danach die Panna Cotta in die Förmchen füllen und für ca. 2-3 Stunden kalt stellen.**



- **Zum Servieren die Desserts aus der Form auf Teller „stürzen“ und nach Belieben mit frischen Früchten garnieren.**