



MANDEL-PANNA-COTTA MIT MARACUJASAUCE (TM6, TM5)

⏱ 25 Min. ⌚ 8 Std. 30 Min. 🍴 mittel 🍴 8 Portionen 📊 Pro 1 Portion: Energiewerte 1099 kJ, Energiewerte 263 kcal, gesättigte Fettsäuren 8 g, Ballaststoffe 6 g, Natrium 70 mg, Fett 17 g, Kohlenhydrate 26 g, Eiweiß 5 g

ZUTATEN

Panna Cotta

4 Blätter weiße Gelatine
Wasser zum Einweichen
100 g Marzipanrohmasse, in Stücken
360 g Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
240 g Sahne

Maracuja-Sauce

400 g Maracuja-Nektar
20 g Vanillepuddingpulver
2 Stängel Minze, abgezupft, zum Garnieren

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Auflaufform, Frischhaltefolie

TM TEILE

Messbecher, Gareinsatz, Rühraufsatz

Zubereitung

Panna Cotta

1. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.
2. Marzipan in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Milch, Zucker und Salz zugeben und **8 Min./95°C/Stufe 3.5** erhitzen.
4. Ausgedrückte Gelatine zugeben, **40 Sek./Stufe 3** verrühren, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet (dauert ca. 50 Minuten). In dieser Zeit Mixtopf spülen und eine Auflaufform oder einen Behälter (ca. 22 x 15 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.
5. **Rühraufsatz einsetzen**. Sahne in den kalten Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen**.
6. Geschlagene Sahne unter die abgekühlte Creme heben, in die vorbereitete Form geben und mindestens 8 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Maracuja-Sauce

7. Maracuja-Nektar und Puddingpulver in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** verrühren, dann **9 Min./100°C/Stufe 3** kochen. Sauce umfüllen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
8. Panna Cotta in 8 gleichmäßige Stücke schneiden, Maracujasauce auf 8 Dessertteller verteilen und je 1 Stück Panna Cotta auf den Saucenspiegel setzen. Mandel-Panna-Cotta mit Maracujasauce nach Wunsch mit Minze garnieren und servieren.