



Pflaumen-Mandel Panna cotta

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

500 ml Mandel-Reis Drink, 200 g Pflaumen, 50 g Rohrohrzucker, 2 EL Mandelmus, 1 geh. TL Agar Agar, 1 Msp. Vanille, 2 EL Ahornsirup, 1 EL Apfeldicksaft, 1 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Die Mandelmilch in einem Topf zum Köcheln bringen. Währenddessen Mandelmus, Agar Agar, Vanille und Ahornsirup unterrühren und unter mittlerer Hitze einige Minuten weiter köcheln. Anschließend von Herd nehmen und die Milchmischung in ein Gläschen geben. Dabei etwas Platz lassen für das Pflaumen-Püree. Die Flüssigkeit auskühlen lassen und dann für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und vierteln. Ein paar der Pflaumen beiseitelegen. In einem Topf den Rohrohrzucker und 1 EL Apfeldicksaft erhitzen und die Pflaumen bei mittlerer Hitze darin erwärmen. Wenn genug Flüssigkeit ausgetreten ist, die Pflaumen mit der Zuckerflüssigkeit in einen Mixer geben und zu einem feinen Püree mixen.
3. Die Gläschen aus dem Kühlschrank nehmen und das Pflaumen-Püree auf den Rest der Masse füllen. Für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Die Mandelblättchen in einer Pfanne blanchieren und herausnehmen. Die restlichen Pflaumen in der Pfanne mit 1 EL Zucker karamellisieren. Beides als Topping für das Pannacotta verwenden.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

