Panna Cota mit Aprikosensauce

* Gesammtes Mise en Place bereitstellen.

-Förmchen bereitstellen.  
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.  
- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.

Ein Bild, das drinnen, Tablett, Essen, Container enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Zubereitung**  
  
- Vollrahm, Zucker, Vanilleschote, Vanillemark, Zitronenraps und Salz aufkochen.

Ein Bild, das drinnen, Tisch, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

- Gelatine auspressen und beigeben.  
- Die Creme durch ein Drahtspitzsieb passieren und im Eiswasser abkühlen.  
- Lauwarm in die bereitgestellten Timbales-Förmchen gießen.  
- Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.  
  
Ein Bild, das Tisch, Tasse, Kaffee, drinnen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Aprikosensauce

* Gesammtes Mise en place bereitstellen.

**Vorbereitung**  
  
- Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Ein Bild, das drinnen, Tisch, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Zubereitung**  
  
- Wasser, Zucker und Zitronensaft zu einem Sirup kochen.

Ein Bild, das drinnen, Mikrowelle, Essen, Küche enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

- Aprikosen im Sirup kochen und erkalten lassen.  
  
  
Ein Bild, das Essen, Ei, gefüllt, Tasse enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

* Ein wenig erkalten lassen, mixen und durch ein Spitzsieb passieren.

Ein Bild, das drinnen, Tisch, Tasse, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung