

VANILLE-PANNACOTTA

MIT ANANASKOMPOTT



FÜR 6 PORTIONEN PANNACOTTA

FÜR DIE PANNACOTTA

Flüssige Sahne 500 ml
Agar-Agar 2 g
Zucker 70 g
NOROHY-Vanilleschote aus Madagaskar 1 Schote

FÜR DAS KOMPOTT

Ananas 1/2
Zitronensaft 1
Zucker 50 g

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Das Ananaskompott **zubereiten**: Die Ananas **schälen** und in kleine Würfel **schneiden**.

Die Ananaswürfel in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze mit dem Zucker und dem Zitronensaft etwa 10 Minuten zart **kochen**.

Abkühlen lassen, dann **mixen**.

Pannacotta **zubereiten**: Sahne, Agar-Agar und die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote in einen großen Topf **geben** und unter ständigem Rühren zum Kochen **bringen**, dann vom Herd **nehmen**.

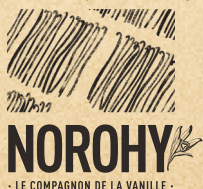
Den Zucker **hinzugeben**, die Vanilleschote **herausnehmen** und die Creme in Dessertgläsern **füllen**.

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank **fest werden lassen**.

Zum **Servieren** das Ananaskompott über die Pannacotta **verteilen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **cru.**