Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für eine Mandel Panna Cotta mit Cantuccini.

Zutaten:

- 1 Liter Sahne
- 50ml Amaretto
- 7 Blatt Gelatine
- 100g Zucker
- 150g Mandeln gehobelt
- 200g Mandeln ganz
- 120g Butter
- ½ Pack Backpulver
- 400g Mehl
- 200g Zucker
- 2 Pack Vanillezucker
- 3 Eier
- 1Flasche Bittermandel Aroma oder 20ml Amaretto

Zubereitung:

Die gehobelten Mandeln rösten, mit der Sahne, Zucker und dem Amaretto aufkochen und ziehen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne durch ein Sieb gießen und anschließend die Gelatine darin auflösen.

Die Panna Cotta in ein Gefäß abfüllen und für ca. 4 Stunden kühl stellen.

Für die Cantuccini die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig mit den Händen verkneten.

Zwei Baquetteartige leibe Formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 180°C für 25 Minuten Backen.

Herausnehmen, auskühlen lassen und vorsichtig schneiden.

Das ganze nochmal bei 180°C für ca. 10- 15 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82