

Dessert Panna Cotta / Pfirsich / Amarettini

Rezeptteil 2 von 4 Himbeersauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
150 g	Himbeeren TK
20 ml	Amaretto
50 g	Zucker
50 ml	Orangensaft
	Zitrone

Vorbereitung

1. Die Früchte durch ein Sieb gießen und Saft/Früchte getrennt aufheben. Einige Himbeeren als Deko beiseite legen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Im Folgenden **nicht in der Pfanne rühren**.

Den **Zucker** in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. **Goldbraun schmelzen lassen**.

Mit **Amaretto, Himbeer-** und **O-Saft** ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker wieder löst.

Die **Himbeeren** hinzu geben und weiter einkochen.

Wenn die Sauce etwas eingedickt ist, das Kochfeld ausschalten. Die Sauce durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.