

Dessert Panna Cotta / Pfirsich / Amarettini

Rezeptteil 4 von 4 Pfirsiche mit Mandelsauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
4 Stk	Pfirsiche
100 g	Marzipan
500 ml	Milch
1 EL	Speisestärke
2	Eier (Eigelb vom Amarettini Rezept)
1	Vanilleschote
	Flache Schale mit Zucker

Vorbereitung

1. Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Schnittfläche in Zucker tunken.
2. Die Milch in einen Kochtopf füllen. Marzipan grob in die Milch hinein reiben.
3. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus kratzen und beides zu der Milch geben.
4. Die Speisestärke in ein Glas mit etwas Wasser einrühren.
5. Eigelb in einen hohen Mixbecher geben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Den Topf mit der Milch aufkochen bis sich der Marzipan aufgelöst hat. Die Stärke einrühren und 2 min weiter kochen. **Die Milch vom Kochfeld und die Vanilleschote heraus nehmen.** Mit dem Mixstab das Eigelb mixen und dabei langsam die heiße aber nicht mehr kochende Milch hinein gießen.

Kochfeld Stufe 7: Die Ei-Milch-Masse zurück in den Kochtopf und weiter mixen, bis sie andickt. **Mit Zucker abschmecken.**

Grillen

Grill mit hoher, direkter Hitze (240 °C): Die Pfirsiche auf der Schnittfläche kurz grillen, bis ein schönes Grillmuster zu sehen ist.