

## Limoncello Panna Cotta

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

750 g	Rahm
8 EL	Maizena
8 EL	Milch
120 ml	Limoncello
150 g	Zucker
2	Vanilleschoten
50 g	Puderzucker
3	frische Mangos
1 Pack	Biskuits



### Zubereitung:

Fruchtfleisch von der Mango lösen.

Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel entnehmen.

Maizena gut in Milch auflösen (keine Knöllchen). Rahm, Limoncello, Zucker, das Vanillemark und die Vanilleschoten in einer Pfanne aufkochen lassen.

Maizena unter Rühren begeben und bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Danach Pfanne vom Herd nehmen und Vanilleschoten entfernen.

Füllen Sie die Limoncello-Panna-Cotta in Serviergläser und lassen Sie sie gut abkühlen.

Für das Mangopüree nehmen Sie die Hälfte der Fruchtwürfel und mischen sie mit dem Puderzucker. Mit einem Stabmixer pürieren. Mangopüree kühlen.

Vor dem Servieren, das Püree auf die Panna-Cotta geben und mit den restlichen Mango-Würfeln garnieren.

### Tipp:

Weitere Dekomöglichkeiten sind 1 Zweig Minze und/oder Erdbeeren (je nach Saison).