WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Vanille-Panna-cotta mit warmen Feigen

Dessert

FÜR 4 Portionen ZEIT 25 Minuten

zzgl. mind. 4 Std. Kühlzeit



Zutaten

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanilleextrakt)
- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 4 frische Feigen
- 10 g Butter
- 2 EL gehackte Pistazien (ca. 15 g)
- 4 TL Wunderdressing Dattel-Feige

Überraschend lecker: Die Dattel-Feigen-Note wirkt fast wie ein edles Frucht-Topping.

Zubereitung

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten leise köcheln lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen bzw. den Vanilleextrakt einrühren. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren vollständig auflösen. In 4 kalt ausgespülte Förmchen (je ca. 150 ml) füllen und abgedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna cotta mit einem Messer vom Rand lösen und auf Dessertteller stürzen.
4. Feigen waschen, Stielansatz abschneiden und die Früchte vierteln. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Feigen darin 1–2 Minuten schwenken, bis sie warm sind, aber nicht zerfallen. Pfanne vom Herd nehmen.
5. Wunderdressing kräftig schütteln. Warme Feigen auf und neben der Panna cotta anrichten, mit Pistazien bestreuen und mit je 1 TL Dressing beträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de