



Rezepte

#39



DONATI VINI

ZUTATEN



8 0 0 G F E R T I G G E K A U F T E R P A N E T T O N E
7 5 0 G M A S C A R P O N E
5 0 0 M L R A H M
1 E L B R A N D Y O D E R
8 0 G P U D E R Z U C K E R
2 0 G G E H O B E L T E M A N D E L N
F Ü R D A S B R A N D Y - G E L E E
6 2 5 M L W A S S E R
1 E L G E L A T I N E P U L V E R
3 7 5 M L B R A N D Y
1 T L V A N I L L E E X T R A K T
2 7 5 G F E I N E R B A C K Z U C K E R

Zubereitung

B R A N D Y



FÜR DAS BRANDYGELEE
1 2 5 M L W A S S E R I N E I N E K L E I N E
S C H Ü S S E L G E B E N , M I T D E R
G E L A T I N E B E S T R E U E N U N D
5 M I N U T E N S T E H E N L A S S E N ,
B I S D I E G E L A T I N E S I C H
A U F G E L Ö S T H A T . D I E
R E S T L I C H E N 5 0 0 M L W A S S E R ,
B R A N D Y , V A N I L L E E X T R A K T
U N D Z U C K E R I N E I N E M T O P F
U N T E R R Ü H R E N E R H I T Z E N ,
B I S S I C H D E R Z U C K E R
A U F G E L Ö S T H A T .

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

B R A N D Y



U N T E R R Ü H R E N 1 M I N U T E
A U F K O C H E N . V O M H E R D
N E H M E N , D I E G E L A T I N E E -
M I S C H U N G E I N R Ü H R E N U N D 2 0
M I N U T E N A B K Ü H L E N L A S S E N .
D I E P A N E T T O N E S C H E I B E N
L E I C H T Ü B E R L A P P E N D A U F D E N
B O D E N E I N E R G L Ä S E R N E N A U F -
L A U F F O R M (4 L I N H A L T) L E G E N .
M I T D E R A B G E K Ü H L T E N G E L E E -
M I S C H U N G Ü B E R G I E S S E N U N D
2 S T U N D E N I M K Ü H L S C H R A N K
F E S T W E R D E N L A S S E N .

S C H R I T T 3 V O N 4

Zubereitung

B R A N D Y



M A S C A R P O N E , R A H M , B R A N D Y
U N D Z U C K E R M I T D E M
H A N D R Ü H R G E R Ä T S T E I F
S C H L A G E N .

D I E M A S C A R P O N E C R E M E
A U F D E M G E L E E V E R T E I L E N
U N D M I T D E N G E H O B E L T E N
M A N D E L N B E S T R E U E N .

V O R D E M S E R V I E R E N M I T
P U D E R Z U C K E R B E S T Ä U B E N .

S C H R I T T 4 V O N 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI