

# SEKTJELLY MIT WODKA-PANNACOTTA

## ZUTATEN für 4 kleine Gläser

100 ml weißer Schokolikör, z. B. Mozart  
100 ml Schlagobers  
100 ml Wodka  
20 g Kristallzucker  
1 P. Pulvergelatine (= 9 g) bzw. 6 Blatt Gelatine  
50 ml Wasser



400 ml Sekt  
1 P. Pulvergelatine  
4-5 EL Wasser  
2 EL Goldlikör, z. B. Schönbrunner Goldlikör



½ Zitrone oder Limette  
Goldflocken (alternativ brauner Zucker)

## ZUBEREITUNG

- **Wodka-Pannacotta:** Schokolikör, Schlagobers, Wodka und Kristallzucker vermischen, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Gelatinepulver in Wasser auflösen und in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis die Gelatine vollständig gelöst ist. Überkühlen lassen.
- Gläser schräg stellen (z.B. durch Einstellen in kleine Schüsselchen oder Muffinformen) und die Wodka-Pannacotta einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert ca. 2 Stunden.
- **Sektjelly:** Pulvergelatine und Wasser am Herd unter Rühren verflüssigen. Sekt zugießen und sofort vom Herd nehmen, weiter-rühren bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.
- Das Sektjelly ca. 15-20 Minuten überkühlen lassen. Den Goldlikör unterrühren.
- Die Gläser mit der festen Wodka-Pannacotta aufrecht stellen. Das Sektjelly eingießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- Damit sich das Blattgold nicht am Boden absetzt, das Sektjelly in den ersten 30 Minuten mehrmals vorsichtig umrühren.
- Wenn das Jelly fest ist, den Rand der Gläser mit Zitrone einreiben und in Goldflocken oder alternativ in braunem Zucker drehen.



## ROSENJELLY (optional als dritte Jelly-Schicht)

40 g Kristallzucker, 20 ml Rosensirup, 2 EL Wasser,  
1 P. Gelatinepulver, 250 ml Rosésekt

- Kristallzucker, Rosensirup und 1 EL Wasser verrühren und erhitzen. Gelatinepulver in 1 EL Wasser auflösen und in den Sirup einrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat.
- Rosésekt eingießen und vom Herd nehmen. Weiter-rühren bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.
- Weiter wie beim Sektjelly verfahren.

