

Orangen - Panna Cotta



Für das Orangengelee:

125 ml Orangensaft
1 EL Puderzucker (12 g)
3 Blätter weiße Gelatine

Für das Panna cotta:

200 ml Schlagsahne
25 g Zucker
1 Vanilleschote oder
1 Päckchen Vanillearoma
3 Blätter weiße Gelatine

Zum Garnieren:

3 Orangen

Zubereitung:

Für die Zubereitung entweder frische **Orangen** auspressen, oder Orangensaft aus der Flasche dazu verwenden.

125 ml Orangensaft abmessen, zusammen mit einem EL **Puderzucker** gleich in einem Kochtöpfchen vermischen.

3 Blätter **weiße Gelatine** für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Den Orangensaft unter Rühren erwärmen (nicht zu heiß und nicht bis zum Kochen erhitzen).

Jeweils ein Blatt Gelatine mit der Hand etwas ausdrücken, zum Orangensaft in den Topf geben und sofort mit einem Rührlöffel umrühren, damit sich die Gelatine gleichmäßig auflöst.

Bei den weiteren 2 Gelatineblättern gleich vorgehen.
6 kleine Formen, schmale Kaffeetassen oder dergleichen auf den Tisch stellen.

Den lauwarmen Orangensaft gleichmäßig in die Formen verteilen und für gut 1 Stunde kühl stellen, bis der Orangensaft angedickt ist.

Für das **Panna Cotta** aus den oben genannten Zutaten nach Anleitung vom Rezept **Panna cotta** diese zubereiten.

Auf das inzwischen feste Orangengelee gleichmäßig verteilt gießen und das Dessert für mehrere Stunden, am Besten über Nacht gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren vorsichtig die Ränder vom Panna Cotta lösen und auf Dessertteller stürzen.

Frische Orangen so schälen, dass die helle Haut mit entfernt wird.

Anschließend von den Orangen schöne Fruchtspalten abschneiden oder mit den Fingern ablösen und als Dekoration mit auf den Teller legen.