



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 184

Orangen-Panna Cotta

Zutaten für 2-4 Personen

3 Blatt weiße Gelatine
(alternativ: Agar-Agar)

500 ml Sahne

 40 g Muscovado

 1/2 TL Vanille gemahlen

 4 Kardamomkapseln

 2 EL Orangen-Fruchtpulver

1 Orange

Rezept

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker, Vanille, Kardamom und Orangen-Fruchtpulver in einem Topf zum Kochen bringen und bei geringer Hitze 6 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Die Sahne durch ein feines Sieb in Gläschen füllen und mindestens 5 Stunden kaltstellen. Die Orange mit der weißen Haut schälen, sehr fein würfeln und vor dem Servieren auf der Panna Cotta verteilen.

Guten Appetit!