

Panna Cotta



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Mascarpone	100 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	3 Scheibe(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 ml
Feinkristallzucker	30 g
Vanilleschoten	1 Stk.
Unbehandelte Orangenfrucht	1 Stk.

Zubereitung:

Von der Orange ungefähr 1 TL Schale abreiben.
Vanilleschote längs zerteilen und das Mark herausschaben.
Gelatine in Wasser einlegen und weichen lassen.
Sahne langsam erhitzen, Mascarpone und Zucker unter Rühren darin auflösen.
Gelatine ausdrücken und einrühren.
Vanille und Orangenschale hinzugeben und das Ganze aufkochen lassen.
Masse vorzugsweise im Wasserbad und unter leichtem Schlagen mit dem Schneebesen auf Handwärme abkühlen lassen.
Masse in eine Desertschalen einfüllen und mindestens 4-5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Hervorragend paßt dazu eine ungesüßte Soße aus roten Früchten: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, und/oder rotem Pfirsich.
Zur Garnitur eignet sich beispielsweise ein Blatt Zitronenmelisse oder Minze.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-510-Panna-Cotta.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at