WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Panna cotta mit Orangen und Minze

Dessert

FÜR 4 Portionen ZEIT 25 Minuten

zzgl. mind. 4 Std. Kühlzeit



Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote (ersatzweise 1 TL Vanilleextrakt)
- 500 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 2 große Orangen
- 2 Stiele Minze
- 4 TL Wunderdressing Calamansi Orange

Sehr gut: Frisch, leicht und ideal als Sommerdessert.

Zubereitung

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf unter Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze 3 Minuten leise köcheln lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen bzw. den Vanilleextrakt einrühren. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. In 4 Gläser (je ca. 150 ml) füllen, abkühlen lassen und abgedeckt mind. 4 Stunden kalt stellen.
3. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist, und die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen. Minzblätter abzupfen.
4. Panna cotta im Glas mit den Orangenfilets belegen. Wunderdressing kräftig schütteln, ganz sparsam darüberträufeln (ca. 1 TL pro Glas) und mit Minze garnieren.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de