

**PORTIONEN**

4-6

**ZEIT GESAMT**

30 min

**LEVEL**

easy

Rezept

**PANNA COTTA MIT ORANGENSPIEGEL**

Da stöbere ich die Tage mal wieder ein wenig im Netz und aus allen Ecken kommt einem eine Panna Cotta nach der nächsten über den Weg – eine appetitlicher als die andere anzuschauen. Der Algorithmus macht's möglich! Ok, Scherz beiseite, es wird also Zeit, sich selbst mit einer Panna Cotta zu verwöhnen.

Und da ich den Geruch von Orange in der Küche zwar liebe, sie mir aber viel zu selten schäle, weil es immer so tropfig und im Nachgang klebrig ist, von den Flecken auf T-Shirts ganz abgesehen, war der Zeitpunkt gekommen.

Aber genau aus diesem Grund gibt es sie zur Panna Cotta, die man ja für gewöhnlich mit Himbeer- oder Erdbeerpüree serviert bekommt. Für den Orangenspiegel habe ich zudem noch einen schnellen Sirup verwendet, so dass die Süße nicht zu kurz kommt.



**ZUTATEN**

Für die Panna Cotta:

- 600g **Sahne**
- 1/2 Vanilleschote und oder **Flavor Drops** Vanille
- 50-60 g **Erythrit** pulverisiert (Süße nach Geschmack)
- 5 g gemahlene Gelatine (entspricht ca. 3 Blatt Gelatine)
- 3 EL Milch

Für den Orangenspiegel:

- 1 Orange (ggfs. eine weitere als Dekoration)
- 3 EL **Xylit**
- 3 EL Wasser
- 1/2 TL **Xanthan**

*Was für ein erfrischendes  
Dessert!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Sahne in einem Topf erhitzen (nicht kochen) und das pulverisierte Erythrit, sowie das Mark einer halben Vanilleschote (ggfs. Flavor Drops) unter Rühren hinzufügen.

### SCHRITT 2

Die Gelatine mit 3 EL Milch anrühren und quellen lassen.

### SCHRITT 3

Die gequollene Gelatine in die heiße Sahne geben und unter Rühren auflösen. Sahne kurz aufkochen und dann in Silikonförmchen (wenn man sie nachher stürzen möchte) oder Gläser (in denen nachher auch serviert wird) gießen.

### SCHRITT 4

Die gefüllten Förmchen mind. 4-5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Man kann sie auch über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

### SCHRITT 5

Für den Orangenspiegel die Orange schälen und die Filets ausschneiden (heiß, dass die Orangestücke keine Haut mehr haben sollten).

### SCHRITT 6

Xylit mit Wasser aufkochen und etwas reduzieren lassen. Danach mit den Orangenfilet in einen hohen Becher und schön schaumig pürieren.

### SCHRITT 7

Nun das Xanthan hinzufügen und nochmals gut pürieren.

### SCHRITT 8

Die gekühlten Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Panna Cotta Portionen auf den jeweiligen Dessertteller stürzen (sollte das nicht klappen, die Förmchen für ca. 1/2 Std in die Gefriertruhe stellen). Bei den Gläsern ist es einfacher, denn dort muss dann nur noch der Orangenspiegel hinzu gegeben werden.  
Guten Appetit!