

Orangen-Posset

265—270 Min

Zubereitung

1. Die Orangen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch herauslöffeln und den Saft mit der Hand auspressen, dann durch ein Sieb streichen, um das Fruchtfleisch zu entfernen.
2. Die Sahne in einen Topf geben, Zucker, Orangenschale und Vanillepaste hinzufügen und bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen und abseihen. Orangensaft unterrühren - die Mischung wird etwas dickflüssiger. 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Die ausgehöhlten Orangenhälften auf ein Tablett legen und mit der Mischung füllen. 10 Minuten stehen lassen, dann mindestens 4 Stunden kühl stellen. Mit Orangenschale garniert servieren.

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

6	Orangen
358 ml	Schlagsahne (ca. 33% Fett)
70 ml	Orangensaft
1 Sachet	(Orangen-)Zucker
20 g	Zucker
1 TL	Orangenschale, gerieben
0.5 TL	Bourbon Vanillepaste