



Orangen-Posset

⌚ 265–270 Min 🍃 🍃 🍃

Zubereitung

- 1 Die Orangen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch herauslöppeln 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 und Orangenschale 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 Orangenhälfte auf ein Tablett legen und mit der Mischung füllen. 10 Minuten stehen lassen, dann mindestens 4 Stunden kühl stellen. Mit Orangenschale garniert servieren.

Zutaten 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	◆ Vanille Bourbon Paste

