

# Ванильная панна-котта с приправой для глинтвейнов и пуншей

60—90 Мин.

## Способ приготовления

1. Панна-котта: Смешайте взбитые сливки, молоко, сахар и ванильный сахар в сковороде. Очистите стручок ванили от мякоти, добавьте стручок и его содержимое в молоко, быстро доведите до кипения и дайте настояться.
2. Замочите листы желатина в холодной воде на 5 минут, затем хорошо отожмите. Выньте стручок ванили из молока и растворите желатин в теплой жидкости.
3. Распределите панна-котту в 8 небольших формочек и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь.
4. Желе: Смешайте в сковороде красный апельсин, белое вино, сахар, приправу для глинтвейнов и пуншей и ром. Добавьте цедру апельсина и нарезанный ломтиками апельсин и готовьте на минимальном огне в течение 30 минут. Процедите пунш через сито и охладите.
5. Снимите кожуру с двух оставшихся апельсинов и мелко нарежьте кубиками. Смешайте 200 г нарезанного кубиками апельсина с 500 г пунша и нагрейте в сковороде.
6. Замочите листы желатина в холодной воде на 5 минут, затем хорошо отожмите и растворите в теплом пунше. Дайте желе остыть в течение примерно 30 минут и вылейте его поверх панна-котты.

## Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

Панна-котта

| | |
|---|---|
| 850 г | Взбитые сливки |
| 200 г | Цельное молоко |
| 60 г | Сахарная пудра |
| 8 | Листья желатина |
| 1 уп. | Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 1 шт. | Ваниль натуральная бурбонная в стручках |

Желе

| | |
|---|---|
| 100 г | Вода |
| 2 | Пакетик черного чая |
| 400 г | Сок красного апельсина |
| 200 г | Белое вино |
| 80 г | Сахарная пудра |
| 30 г | Ром |
| 3 | Органические красные апельсины |
| 8 | Листья желатина |
| 1 уп. | Приправа для глинтвейнов и пуншей классическая |