

Vanille-Panna Cotta mit Punschgewürz

60–90 Min

Zubereitung

1. Für die Panna Cotta Schlagobers, Milch, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen und sowohl Mark als auch Schote zur Milch geben, kurz aufkochen lassen und ziehen lassen.
2. Gelatineblätter für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Schote aus der Milch nehmen und die Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen.
3. Die Panna Cotta auf acht Puddingförmchen verteilen und für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
4. Für das Gelee den Blutorangensaft, Weißwein, Zucker, Punschgewürz und Rum in einen Topf geben. Dazu noch Schale einer Orange und in Scheiben geschnittene Orange hineingeben und bei niedrigster Stufe etwa 30 Minuten ziehen lassen. Punsch durch ein Sieb gießen und kaltstellen.
5. Die zwei übrigen Orangen filetieren und in kleine Würfel schneiden. 200 g Orangenwürfel mit 500 g Punsch vermengen und in einem Topf erwärmen.
6. Gelatineblätter für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und im warmen Punsch auflösen. Gelee etwa 30 Minuten abkühlen lassen und auf die Panna Cotta geben.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Panna Cotta

850 g	Schlagobers
200 g	Vollmilch
60 g	Feinkristallzucker
8 Stk.	Gelatineblätter
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Für das Gelee

100 g	Wasser
2 Stk.	Schwarzteebeutel
400 g	Blutorangensaft
200 g	Weißwein
80 g	Feinkristallzucker
30 g	Rum
3 Stk.	Bio-Blutorangen
8 Stk.	Gelatineblätter
1 Pkg.	Punsch Gewürzmischung