



PANNA COTTA

ZUTATEN

1 ½ Becher Obers, 5 dag Zucker, Zimt, 2 Vanilleschoten, 2 cl Grand Manier oder Mandellikör, 4 Blatt Gelatine, Orangenschale

Karamellsauce: 10 dag Kristallzucker, 20 ml Obers, Saft von 2 Orangen



ZUBEREITUNG

- Förmchen befetten und kühlstellen
- Vanilleschoten aufschneiden, Mark auskratzen
- Obers, Zucker Vanillemark und Vanilleschoten aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen
- eingeweichte, ausgedrückte Gelatineblätter und Likör zugeben
- Masse in Förmchen füllen
- kalt stellen – mindestens 2 Stunden
- mit braunem Zucker bestreuen und flämmen
- mit Karamellsauce (oder Fruchtsauce) anrichten und garnieren
- Karamellsauce: Zucker karamellisieren bis er hellbraun ist, mit Obers aufgießen und glatt rühren. Danach Orangensaft eingießen und alles zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen.