

Zutaten

- 0,4 l Sahne
- 1/2 Vanillestange
- 1 Orange (nur den Schalenabrieb)
- 1 TL Orangenblüten
- 20 g Zucker
- 80 g weiße Schokolade
- 2 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)

Dessert

Orangen Panna Cotta mit Orangenblüte

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Orangen Panna Cotta mit blumigem Aroma. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Vanilleschote auskratzen und die Sahne zusammen mit der Vanille, dem Zucker, den Orangenblüten und dem Orangenabrieb aufkochen. Dann die kleingehackte Schokolade hinzugeben und auflösen. Schote herausnehmen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte, dann ausgedrückte Gelatine in der warmen Sahne auflösen. Die Panna Cotta in kleine Gläser abfüllen und kaltstellen.