



Mandarinen Panna Cotta mit Caramel und Zitrus Sauce

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vanille - Panna Cotta mit Mandarinen in Zitrus Sauce und Caramel ist ein köstliches Dessert, das mit vielen Speisefolgen kombinierbar ist. Leicht und voller hervorragend harmonisierender Aromen, einfach nur lecker hm...

Zutaten

- Für die Panna Cotta: 500 ml Sahne
- 75 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Für die Zitrus Sauce: Schale 1 Bitterorange (Pomeranze) in feien Streifen, ausgepresst
- Filets - Segmente von 5 Mandarinen
- 100 g Zucker
- 2 Cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)

Zubereitungsart

Schritt1

100 g Zucker zu einem hellen Caramel schmelzen und mit etwas Wasser aufgießen, zu einem „dicklichen“ Sirup einkochen. In die mit Wasser aus gepülten Förmchen verteilen, erkalten lassen.

Schritt2

Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark samt Schote erhitzen und etwas „ausziehen lassen; Schote wieder entfernen und die Gelatine verrühren. Etwas abkühlen lassen; bevor die Gelatine anzieht in die Förmchen, auf den Caramel gießen, wenigstens 4 Stunden kalt stellen.

Schritt3

Die Zitrus Sauce: Die Pomeranzenstreifen in dem Saft mit dem Zucker aufkochen und die

Mandarinenfilets dazu geben, 1 - 2 min. köcheln lassen. Erkalten und mit dem Orangenlikör vollenden.

Schritt4

Die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen, Mandarinenfilets und Sauce drum herum anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Partyrezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandarinen-panna-cotta-mit-caramel-und-zitrus-sauce/>