



Orangen-Panna-Cotta mit karamellisiertem Honig

Zutaten:

- 3 Blatt Gelatine
- 125 g Honig
- 125 ml Orangensaft
- 1 EL Orangenlikör oder Rum
- 200 g Sahne
- 200 g griechischer Joghurt

Außerdem: 8 kleine Förmchen z.B. Espressotassen oder kleine Gläser

Zubereitung:

Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. 100 g Honig in einem ganz kleinen Topf etwa 4 Min. bei mittlerer Hitze dunkelgolden einkochen – wer ein passendes Thermometer hat, kann die Temperatur messen, sie sollte knapp 190 (!) Grad betragen. Den Topf vom Herd nehmen, mit Orangensaft und Orangenlikör (Rum) ablöschen – Vorsicht, das brodelt und spritzt kurz und heftig! Einkochen, bis sich der Honig wieder gelöst hat. Sahne zugeben und noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit geben.

Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Warten, bis die Mischung beginnt zu gelieren. Erst jetzt Joghurt und restlichen Honig unterrühren, die Mischung in kleine Formen füllen und kaltstellen.

Eventuell einen Tupfer Schlagobers als Deko.

Auf die Hälfte der Gläser habe ich noch einen Orangenspiegel gemacht, einfach 2 Orangen auspressen, mit etwas Stärke anrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, mit etwas Orangenlikör (Cointreau) abschmecken und ausgekühlt über das Panna Cotta geben.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at