



KUCHLER



Panna Cotta

Zubereitungszeit

35 min

Personen

4 Pers.

ZUTATEN

250gr. Milch
250gr. Rahm
2Stk. Vanille
100gr. Zucker
4BL. Gelatine

1Stk. Sternanis
4Stk. Kardamom
1Stk. Zimt
4Stk. Orangen
1Stk. Zitrone

ZUBEREITUNG

Milch, Rahm, Zucker und Vanille aufkochen.
Gelatine beifügen und in einer Schüssel kalt rühren.
In Gläser abfüllen und kaltstellen.

Etwas Zucker in einer Pfanne caramelisieren lassen.
Orangen-filets dazu geben. Gewürze begeben und leicht köcheln lassen.

Einen Schuss Zitronen Saft abschmecken und kalt stellen.

Das Kompott auf das Panna Cotta geben und mit Pfefferminze garnieren.

En Guete