

Mohn-Panna Cotta

Panna cotta bedeutet gekochte Sahne.

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ca. 10 Min.
250 ml 60 g 30 g	Sahne Zucker gemahlener Mohn	in einen Topf geben. und zur Sahne in den Topf geben und aufkochen.
		Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne geben. Unter Rühren auflösen.
		Mohn-Sahne in eine Schüssel gießen und auskühlen lassen.
250 ml	Sahne	steif schlagen.
		Die Hälfte der Sahne unter die abgekühlte Mohn-Sahne rühren, den Rest unterheben.
		In Förmchen zum Stürzen oder in Dessertgläser füllen. Mindestens drei Stunden oder über Nacht kalt stellen.
2 – 3	Orangen	filetieren, Saft dabei auffangen und Dessert damit garnieren.

Erdbeersoße schmeckt ebenso sehr gut zur Panna Cotta!

Wie die Schokoladendekoration hergestellt wird, ist auf einem Video zu sehen.

<https://www.youtube.com/watch?v=FFhkKdKLUo&t=22s>

Viel Spaß beim Ausprobieren!