



Rezept

## Pannacotta

**Zutaten für 20 Stück:**

- 3 Blätter weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 400 ml Schlagsahne
- ½ Päck. Vanillezucker
- 6 Passionsfrüchte
- 100 ml Orangensaft
- 30 g Zucker
- 4 Gläser (Ø 6 cm)
- 100 ml Orangensaft
- 30 g Zucker
- 4 Gläser (Ø 6 cm)

**Zubereitung:**

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark und -zucker aufkochen, sofort von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und tropfnass unter die heiße Sahne rühren. Pannacotta gleichmäßig in die Gläser geben, ca. 6 Std. kalt stellen. Passionsfrüchte halbieren, Mark und Kerne herauskratzen. Im Mixer mit Orangensaft auf niedrigster Stufe verquirlen. Flüssigkeit mit Zucker erhitzen, ca. 10 Min. einköcheln lassen. Soße durch ein Sieb streichen, erkalten lassen. Vor dem Servieren auf die Pannacotta gießen.

**Zubereitungszeit: 25 Min. + 6 Std. Kühlzeit**

**Schwierigkeitsgrad: leicht**

**Pro Portion: 384 kcal/1606 kJ**

**4 g E/18 g KH/32 g F**