

Orangen Panna Cotta

Zutaten für 10 Portionen:

8 dl	Rahm
8 dl	Milch
9	Blätter Gelatine
5 dl	Orangensaft
170 g	Zucker
2	Orangenzeste
4 cl	Orangenlikör
5	Orangen zum Garnieren



Orangensaft, Rahm, Milch und Zucker aufkochen lassen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darunter rühren bis sie ganz aufgelöst ist.

In Schüsselchen abfüllen.

Ca. 3-4 Stunden kaltstellen.

Die fest gewordenen Flans ausgarnieren oder auf einen Teller stürzen und mit den filetierten Orangenschnitzen belegen.