



CHRISTOPHS PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1	Vanilleschote
500ml	Sahne
70g	Rohrzucker
160g	Kokosblütenzucker
2 Blätter	Agar Agar (vegetarischer Gelatine-Ersatz)
1	Zitrone
2	Orangen
3 TL	getrocknete Blüten oder
1/2 TL	Matcha

UND SO GEHT'S:

1. Die Sahne mit dem Zucker, der Schale beider Orangen, dem Abrieb der Zitrone und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf auf mittlerer Hitze für 8 Minuten kochen. Stetig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
2. Die Agar Agar-Blätter hinzugeben und die Sahnemischung für 2 Minuten zum Kochen bringen, sodass sich die Agar Agar-Blätter komplett auflösen
3. Die Sahnemischung durch ein Sieb in einen Kelch gießen und anschließend in 4 tiefe Teller verteilen
4. Für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen
5. Die Spalten aus den Orangen filetieren, auf der Panna Cotta anrichten und mit getrockneten Blüten bestreuen.
Alternativ: Matcha in ein Teesieb geben und einen Teil der Panna Cotta mit dem Pulver bestreuen