

Rezept für 4 Personen

Panna Cotta

500 g Sahne
3 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Die Gelatine 5 Minuten im kalten Wasser einweichen.
Sahne mit Zucker und Vanilleschote (halbieren und auskratzen) aufkochen, dann die ausgedrückte Gelatine dazugeben und in Förmchen abfüllen.



Schoko-Chili-Orangen

4 Orangen
100 g Zucker
150 ml Schoko-Chili-Likör

Die Orangen schälen, alles Weiße muss weg sein – dann in Scheiben schneiden. Zucker in 500 ml Wasser aufkochen und bis zur Hälfte einreduzieren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Likör einrühren. Dann die Orangenscheiben einlegen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn nötig vor dem Servieren noch etwas Likör dazugeben.



Guten Appetit !