



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Spekulatius-Panna-Cotta mit Mandarinencreme



Zutaten:

für das Panna Cotta
500ml Schlagsahne
50g Zucker
1 Vanillestange oder 1 EL Vanilleextrakt
2 TL Spekulatiusgewürz
5 Stück Gelatineblätter

für die Mandarinencreme:
2 Dosen Mandarinen (Füllmenge 312g /
Abtropfgewicht 175g)
2 TL Vanilleextrakt
4 TL Speisestärke
1 Prise Zimt

Zubereitung Spekulatius Panna Cotta:

Die Gelatine in einer kleinen Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen (oder fertiges Vanilleextrakt verwenden).

Die Schlagsahne mit dem Zucker, Vanilleextrakt-/schote und dem Spekulatiusgewürz in einem Topf einmal kurz aufkochen. Für weitere 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und mit den Händen gut ausdrücken.

Die heiße Sahne vom Herd nehmen und die Gelatine mit einem Schneebesen (unter ständigem Rühren) darin auflösen lassen. Das noch heiße Spekulatius-Panna-Cotta gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Abkühlen lassen und dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht.

Zubereitung Mandarinencreme:

Mandarinen zum Abtropfen in ein Sieb geben. Dabei unbedingt den Saft auffangen. Dreiviertel der Mandarinspalten fein pürieren. Die restlichen Mandarinen (ca. 12 Stück) für die Dekoration beistelle stellen.

Den aufgefangenen Saft zusammen mit dem Mandarinenpüree, Zimt und Vanilleextrakt in einen Topf geben und erhitzen. Tipp: Wer es etwas süßer mag, der fügt noch 2 EL Zucker hinzu.

Die Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren. In die heiße Mandarinencreme einrühren. Die Masse dickt sofort ein. Tipp: Wem die Mandarinencreme nicht cremig genug ist, der verwendet 5-6 TL Speisestärke.

Vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen.

Fertigstellung Dessert:

Die Mandarinencreme gleichmäßig auf die Spekulatius-Panna-Cotta verteilen und mit je drei Mandarinspalten dekorieren.