



Marzipan - Panna-Cotta auf Orangen - Kompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Tolle, fruchtige Panna Cotta Variante

Zutaten

- 250 g flüssige Sahne
- 50 g Marzipan Rohmasse, zerbröselt
- 5 El Orangenlikör (Grand Marnier oder Coitreau)
- 1 El Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Saft 1 Orange und den Abriebe, bzw. Zesten
- Für das Kompott
- 2 Orangen
- 70 g Zucker
- 100 ml Limettensaft
- 30 g gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marzipan - Panna - Cotta:

Schritt2

Die Schale 1 Orange grob abreiben oder mit einem Zesten Reißer entfernen, den Saft auspressen.

Schritt3

Die Orangenschale mit der Sahne, 1 El Zucker und dem Likör bei kleiner Hitze 3 min. köcheln lassen und durch ein Küchensieb gießen. Das Marzipan und die Gelatine in die noch heiße Sahne geben,

verrühren, auflösen.

Schritt4

In 4 feuerfesten Portionsförmchen aufteilen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
(Besser am Vortag erledigen)

Schritt5

Das Orangen - Kompott:

Schritt6

Die Orangen schälen, die weiße Haut völlig entfernen. Mit einem scharfen Messer die einzelnen Segmente - Filets heraus schneiden, die Reste ausdrücken.

Schritt7

Den Zucker goldbraun karamellisieren und mit dem Orangen - und Limettensaft aufgießen.

Schritt8

Etwa 3 min. Sirupartig einkochen lassen, abkühlen und die Orangenfilets unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf die gekühlten Dessertteller zunächst das Orangenkompott verteilen, darüber die Panna Cotta stürzen; mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Marzipan, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)472
- Fett (g)25
- KH (g)47
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marzipan-panna-cotta-auf-orangen-kompott/>