



CORNELIA POLETTOS

# ORANGEN-MARZIPAN-PANNACOTTA

## ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN:

### Für die Pannacotta:

3 Blatt Gelatine  
500 ml Sahne  
1 Bio-Orange  
12 Stk. Niederegger Marzipan Klassiker® Orange

### Für die Marzipan-Sahne:

250 ml Sahne  
5 cl Niederegger Marzipan Liqueur

### Zur Fertigstellung:

4 Stk. Niederegger Marzipan Klassiker® Orange



## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Orangen mit einem Sparschäler schälen und die Schale in dünne Streifen schneiden, den Saft der Orange auspressen.
3. Sahne aufkochen und in einen Messbecher füllen. Orangensaft und Niederegger Orangen Marzipan in die Sahne geben und für circa 2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend die Gelatine hinzugeben und erneut gründlich verrühren.
4. Die noch lauwarme Masse in 4 Gläser gießen, abdecken und am besten über Nacht kalt stellen.
5. Die Sahne steif schlagen. Anschließend mit einem Schneebesen den Niederegger Marzipan Liqueur unterheben und kalt stellen.
6. Niederegger Orangen Marzipan am besten ein paar Stunden vorm Servieren ins Eisfach legen. Dadurch lässt es sich später einfacher schneiden oder hobeln.



7. Die beiden Enden der Orangen abschneiden. Die Orangen hochkant auf ein Schneidebrett stellen und die Schale in schmalen Bahnen von oben nach unten abschneiden. Dabei darauf achten, dass keine weißen Stellen der Orangenschale mehr zu sehen sind. Nun die Orangenfilets zwischen den „Wänden“ herausschneiden.
8. Die Sahne mittig auf die fest gewordene Pannacotta geben. Die Orangenfilets darum anrichten.
9. Mit frisch gehobeltem Marzipan, Orangenzesten und Amarettini-Bröseln garnieren.

**Optional:** Die Pannacotta kann auch vegetarisch zubereitet werden.

Ersetzen Sie hierbei die Gelatine durch 2 g Agartine und rühren diese vor dem Aufkochen in die Sahne.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen,  
Ihre

*Cornelia Pabko*

