




# Panna Cotta mit exotischen Früchten



 Zeit gesamt  
3h 30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	2 St.
Orangen	1 St.
Vanilleschote	1 St.
Schlagsahne	500 ml
Zucker	200 g
Blattgelatine	4 St.
Ananas	1 St.
Mango	2 St.
Weißwein, trocken	20 ml
Butter	3 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. Zitrone und Orange waschen, ca. 1 TL von der Schale reiben. Vanilleschote in der Mitte aufschneiden, Mark mit einem Messer auskratzen. In einem Topf Sahne mit 150 g Zucker, Vanilleschote und -Mark, Zitronen- und Orangenabrieb auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 10–15 Min. ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, dann in der warmen Sahne auflösen. Die warme Sahne durch ein feines Sieb gießen, um den Abrieb und die Schote auszusieben. Die Panna cotta in Schälchen füllen und für etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Ananas und Mango schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf 50 g Zucker bei niedriger Stufe karamellisieren. Sobald der Zucker anfängt zu karamellisieren, Ananas und Weißwein hinzugeben und für ca. 3 Min. köcheln lassen. Anschließend Mango und Butter dazugeben, ca. 2 Min. kochen und abkühlen lassen. Die Panna cotta mit exotischen Früchten in einem Glas servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 701 kcal

---

Kohlenhydrate 134 g

---

Eiweiß 11 g

---

Ballaststoffe 10 g

---

Fette 18 g

---