

300ml Orangensaft von
frischen Orangen ca. 5 Stk
250ml Schlagobers
4 Blatt Gelatine
Zesten von 1 Orange
Zucker

Vanillezucker
200ml Reiterer Junker
Schilcher
2 Blatt Gelatine
Zucker
Orangenzesten

FRUCHTIGE ORANGEN PANNA COTTA MIT SPRITZIGEM- SCHILCHER-GELEE

- 1 Gelatine im kalten Wasser einweichen, den Orangensaft mit den Zesten und das Obers aufkochen. Danach von der Hitze nehmen und die Gelatine dazugeben, mit etwas Zucker abschmecken, die Masse abfüllen und überkühlen lassen.
- 2 Die restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Wein gut aufkochen und etwas reduzieren. Die Gelatine in den Wein einrühren, mit etwas Zucker und Orangenzeste nachschmecken.
- 3 Leicht überkühlt auf die Gläser aufgießen und nochmals rasten lassen.
- 4 Mit Orangenfilet und etwas Minze dekorieren



mittel



60 min



4 Port.

ROSÉ SCHILCHER SEKT

Intensive Waldbeeren-Aromen verleihen diesem Schilchersekt schon im Duft einen eigenständigen und unverwechselbaren Charakter. Die saftige Frucht findet sich, unterstützt von feinem Mousseux, auch am Gaumen wieder.