

## Süßes aus Italien für alle: Vegane Panna Cotta mit Orangen

VORBEREITEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

400 g Kokossahne  
100 ml Sojamilch  
1 Orange, der Saft  
2 Teelöffel Agar-Agar Pulver  
50 g brauner Zucker

### Für das Topping

1 Orange  
3 Esslöffel brauner Zucker

### Besonderes Zubehör

Crème brûlée oder Panna Cotta Förmchen

Auf diese wunderbare Nachspeise aus Italien sollte niemand verzichten und das muss auch niemand! Dank Kokossahne und Sojamilch ist sie frei von Laktose und tierischen Inhaltsstoffen, aber voll an Geschmack: Una Panna Cotta per tutti!

- 1 -

In einen Topf Sojamilch, Kokossahne und Zucker bei niedriger Hitze verrühren. Wenn es anfängt zu kochen, Orangensaft und Agar-Agar-Pulver hinzugeben. 1 Minute lang rühren, dann Herd ausschalten und zur Seite stellen.

- 2 -

Für das Topping Orange schälen und halbieren. Aus einer Hälfte den Saft pressen und die andere in Stückchen schneiden. In einer Pfanne bei niedriger Hitze die Orangestückchen anbraten, nach ca. 1 Minute Saft und Zucker hinzugeben. So lange rühren bis der Orangensaft verdampft ist die Flüssigkeit karamellisiert.

- 3 -

In die Förmchen je einen Löffel von dem Topping geben, ein paar Orangestückchen und die Panna Cotta. Etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend auf einen Teller stürzen.