

FAIRTRADE-REZEPT

Weisse Zimt-Panna Cotta mit Bananen

Rezept von Florina Manz

Zutaten für 4 Personen

Panna Cotta

- 3dl Rahm
- 2dl Milch
- 2 Zimtstangen*
- 50g Rohzucker*
- 3 Blatt Gelatine

Bananen

- 3dl Orangensaft*
- 2 EL Zucker*
- 2 EL Grand Marnier
- 2 grosse Bananen*

* Fairtrade



Zubereitung

Rahm, Milch, Zimtstangen und Zucker in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen und dann auf kleinem Feuer während etwa 10 Minuten auf 4 dl einkochen lassen.

Inzwischen Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Die Rahmmischung vom Feuer nehmen. Die eingeweichten Gelatineblätter leicht ausdrücken und unter Rühren auflösen. Durch ein Sieb giessen und in 4 Portionenförmchen füllen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Den Orangensaft in einer weiten Pfanne mit dem Zucker auf 1 dl einkochen lassen. Den Grand Marnier beifügen.

Die Banane in dünne Scheiben schneiden und mit dem Orangensaft kurz aufkochen, vom Herd ziehen.

Die Panna Cotta mit einem Messerchen am Rand anlösen und auf Teller stürzen, die Banane dazu anrichten und servieren.

Quelle: www.maxhavelaar.ch/de/kochen/fair-kochen/rezept/weisse-zimt-panna-cotta-mit-bananen/