Weihnachts-Cannelés aus Orangenpannacotta mit Schokolade

SCHWIERIGKEITSGRAD
Mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT
Weniger als 1 Std.

KOCHZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
+10

estlichen
elés
en
nachtsstimmung
en Dessert-
. Diese
ige
acotta wird
üssiger
ler
kolade
genmarmelade
ert und ist
insam mit
n starken
sso der
Nachtisch
dem
nachtsessen.

ZUTATEN
produkte

Zutaten

FÜR DIE PANNACOTTA

600 ml Schlagsahne
60 g Zucker
6 Blatt Gelatine
Abrieb von 2 Orangen
200 g dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)

FÜR DAS TOPPING

100 g Orangenmarmelade

Zubereitungsart

1. Für die Pannacotta: Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Sahne mit dem Zucker und der Orangenschale in einem mittelgroßen Topf zum Köcheln bringen.
3. Die zuvor eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Sahnemischung rühren (1 Blatt Gelatine pro 100 ml Sahne). Die Vertiefungen der Le Creuset Canneléform einfetten. Die Sahnemischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann zusammen mit je 8 g Orangenmarmelade in die Vertiefungen geben. Über Nacht einfrieren.
4. Die dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
5. Die gefrorenen Pannacotta-Cannelés vorsichtig mithilfe der Spitze eines Messers aus der Form entnehmen.
6. Mit der geschmolzenen Schokolade garnieren und 1 Stunde lang im Kühlschrank kaltstellen, damit die Schokolade vor dem Servieren fest wird.