

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Schoko-Orangen- Panna Cotta

vegan und weihnachtlich

### Zutaten

Für 3 Portionen

#### Für die Panna Cotta:

80 g VIVANI Feine Bitter Orange Schokolade  
200 ml Kokosmilch  
75 ml Mandeldrink  
1 EL Kokosblütenzucker  
0,25 TL Vanillemark  
1 gestr. TL Agar Agar (1 g)

#### Für die Sauce:

2 Bio-Orangen  
1 EL Kokosblütenzucker  
1 Prise gemahlener Zimt  
1 Prise gemahlene Nelke  
1 Prise gemahlener Kardamom

#### Für die Dekoration:

20 g VIVANI Feine Bitter Orange Schokolade

## So wird's gemacht

**01** Für die Panna Cotta zuerst die Schokolade fein hacken.

**02** Kokosmilch, Mandeldrink, Kokosblütenzucker, Vanillemark und Agar Agar in einem kleinen Topf mischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und 1-2 Minuten köcheln lassen.

**03** Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade zugeben. Unter Rühren schmelzen, bis eine homogene Masse entstanden ist. In 3 Dessertgläser füllen und diese abdecken. Etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

**04** In der Zwischenzeit die Deko vorbereiten. Dazu die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. In einen Spritzbeutel füllen und damit 3 kleine Tannenbäume auf Backpapier spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

**05** Auch die Sauce während der Kühlzeit zubereiten. Dazu eine Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die zweite Orange schälen, sodass die weiße Haut komplett entfernt wird. Mit einem scharfen Messer in 6 dünne Scheiben schneiden.

**06** Kokosblütenzucker in eine Pfanne geben und bei hoher Hitze ohne Rühren schmelzen lassen. Sobald er sich löst, vorsichtig umrühren und mit Orangensaft ablöschen. Gewürze und Orangenschale unter Rühren zugeben und kurz köcheln lassen, bis der Zucker sich wieder komplett gelöst hat.

**07** Die Orangenscheiben zur Sauce geben und 1 Minute weiterköcheln lassen. Dann den Herd ausschalten und die Orangen noch einmal wenden. Anschließend samt Sauce auf einen Teller geben, abdecken und im Kühlschrank bis zum Servieren ziehen lassen.

**08** Nach der Kühlzeit 3 Desserts anrichten. Dazu je 2 Orangenscheiben und etwas Sauce auf einen Dessertteller setzen. Panna Cotta vorsichtig aus den Gläsern lösen: Gläser kurz in ein Gefäß mit warmem Wasser stellen und dann ringsum mit einem scharfen Messer lösen.

**09** Je 1 Panna Cotta auf ein Fruchtbett stürzen. Das fest gewordenen Schoko-Tannenbäumchen zur Dekoration oben hineinstecken. Sofort servieren.