

Orangen - Panna cotta (reicht für 10-12 Gläsli)

4 dl Vollrahm 100 g Zucker 1/2 KL Vanillemark 2 Orangen, Schale abger. wenig schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Rahm, Zucker, Vanillemark und Orangenabrieb aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln lassen.
4 Blätter Gelatine	Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Gelatine etwas ausdrücken und zum Rahm geben, auflösen.
300 g Nature Joghurt	Joghurt zugeben, mischen. Etwas auskühlen lassen, dann in kleine Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
Orangestücke	Zum Ausgarnieren.