Schokoladen Panna Cotta

Das Rezept für Schokoladen Panna Cotta ist ein Dessert aus der italienischen Küche, das mit seiner samtigen Konsistenz und intensivem Schoko Geschmack begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

4 Stk.	Blattgelatine
100 g	Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakaoanteil)
600 ml	Schlagobers
60 g	Feinkristallzucker
1 Messerspitze	Kardamom (gemahlen)
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Schokoraspeln (für die Deko)

Zubereitung

1. Um eine cremige **Schokoladen Panna Dotta** zuzubereiten, die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Die Schokolade grob hacken und bereitstellen.

2. Das Schlagobers, Feinkristallzucker, Kardamom und eine Prise Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht. Die Gelatine gut ausdrücken und in die warme Schokoladenmasse einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

3. Die Panna Cotta auf Dessertgläser verteilen und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Schoko Panna Cotta vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen.

Tipp

Die Schokoladen Panna Cotta pur genießen oder mit frischen Beeren, Obst, Fruchtsauce oder einen Klecks Schlagobers verfeinern.