

# Schoko-Pannacotta

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 4 Blatt Gelantine
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 TL Backkakao
- 500 ml Sahne
- ggf. Schokoladendeko

## **Zubereitung:**

Milch, 400 ml Sahne und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken, in den die heiße Milch-Sahnemischung geben und unter Rühren darin schmelzen.

Die Schoko-Masse vom Herd nehmen, die Gelantine zufügen, ebenfalls unter Rühren in der Masse auflösen und alles so weit abkühlen lassen, dass die Schoko-Pannacotta gleichmäßig auf 4 Gläser aufgeteilt werden kann.

Die Schoko-Pannacotta für mehrere Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Sobald es fest ist, kann das Dessert dekoriert werden. Hierzu die restlichen 100 ml Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jedes Dessertglas nach Belieben mit Sahnetuffs und Schokodeko verzieren.

Die Schoko-Pannacotta bis etwa 30 Minuten vor Servieren kühlstellen.

***Nährwertangaben (ohne Schokodeko): 578 kcal p.P., 25 g KH p.P.***