



0,60€
PRO PORTION

Gut vorzubereiten

Schoko-Pannacotta

Eine süße Sünde, die auf der Zunge zergeht

**Zubereitung 10 Min.
Kühlzeit mind. 4 Std.**

**Zutaten
für 4 Portionen**

5 Blatt Gelatine
1 TL Öl
60 g Zucker
400 ml Milch
100 g Schlagsahne
60 g Zartbitter-Schokolade
1 EL ungesüßtes Kakaopulver

1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 flache Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt) mit Öl auspinseln und mit 1–2 EL Zucker ausstreuen.

2 Milch und Sahne erhitzen. Schokolade hacken, in einer Schüssel mit Kakao und dem übrigen Zucker mischen. Die heiße Milch darübergießen, glatt rühren. Anschließend die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Masse in die Förmchen füllen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mind. 4 Stunden kühlen.

Pro Portion 570 kcal
30 g F, 57 g KH, 15 g E