



Schokoladen-Chilli Panna cotta

Zutaten: (für 4 Portionen)

0,75 l	Sahne
	Vanilleschote
75 g	Zucker
25 g	Kakaopulver
5 Blatt	Gelatine
Eine Prise	Chillipulver
	Kakaolikör

Zubereitung:

- Vanilleschote halbieren und mit dem Messerrücken auskratzen
- Vanille mit der Sahne und dem Zucker ca. 15 Minuten leicht köcheln
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Sahne vom Herd nehmen
- Chillipulver und Kakaopulver zugeben
- Gelatine gut ausdrücken und einrühren
- Kakaolikör dazugeben (von der Menge je nach Geschmack)
- Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, das Panna Cotta einfüllen und für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen

Unsere Empfehlung:

Das Panna Cotta kann sehr schön auf einem großen Teller mit Früchten in allen Variationen garniert werden. Gut abgedeckt hält sich das Panna Cotta sogar 3 bis 4 Tage im Kühlschrank und lässt sich somit perfekt für Ihren Nachtisch vorbereiten!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S