

# SCHOKOLADEN- PANNACOTTA



# SCHOKOLADENPANNACOTTA

FÜR ETWA 12 PANNACOTTE À 40 G

## PANNACOTTA IVOIRE

2 g Gelatine  
100 g Vollmilch  
5 g Glukose  
170 g **IVOIRE 35 %**  
200 g Flüssige Sahne  
2 g Vanillepulver

## PANNACOTTA DULCEY

2 g Gelatine  
100 g Vollmilch  
5 g Glukose  
170 g **DULCEY 32 %**  
200 g Flüssige Sahne

## PANNACOTTA AZÉLIA

2 g Gelatine  
100 g Vollmilch  
5 g Glukose  
180 g **AZÉLIA 35 %**  
200 g Flüssige Sahne

## PANNACOTTA JIVARA

2 g Gelatine  
100 g Vollmilch  
5 g Glukose  
170 g **JIVARA 40 %**  
200 g Flüssige Sahne

## PANNACOTTA CARAÏBE

2 g Gelatine  
100 g Vollmilch  
5 g Glukose  
180 g **CARAÏBE 66 %**  
200 g Flüssige Sahne

## ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch und die Glukose erhitzen, dann die ausgedrückte Gelatine hinzugeben. In drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen. Die kalte Sahne unterrühren. Mit einem Stabmixer mixen, dabei darauf achten, dass keine Luft in die Masse gerät. In die Gläser füllen und einige Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.