

# SCHOKO-PANNACOTTA

Während der Kühlzeit lässt sich locker der Rest des Menüs vorbereiten- oder ein, zwei Folgen der Lieblingsserie anschauen

## Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

100 g Zartbitterschokolade

50 g Schokolade hacken.

400 Schlagsahne

Mit Sahne, Milch, Vanillezucker, Kardamom, Zucker und Kakao in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen und ca. 10. Minuten ziehen lassen.

100 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

2 Kardamomkapseln

Kardamomkapseln entfernen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Sahne auflösen. In eine Form (ca. 600 ml

100 g Zucker

Inhalt) füllen. Creme auskühlen lassen, dann mindestens 4 Stunden kaltstellen.

1 EL Backkakao

evtl. goldene Zuckerperlen

Übrige Schokolade in lange Splitter schneiden und in die Pannacotta damit (wie ein Tannenbaum schichten) und mit Zuckerperlen verzieren.

