

## Weisses Schokolade Panna Cotta

Ein schmackhafter italienischer Klassiker, hier verfeinert mit weisser Schokolade. Einfach und schnell zubereitet und kann gut vorbereitet werden.

Zutaten für 4 Personen

1 Blatt Gelatine  
1 ½ Tassen kalte Milch  
1 Tasse Vollrahm  
½ Tasse weisse Schokoladestückchen  
¼ Tasse Zucker

Garnitur:

frische Minzeblätter  
dunkle Schokoladeraspeln

Die Gelatine in eine kleine Schüssel legen und ½ Tasse Milch darübergiessen. Umrühren und ein paar Minuten stehen lassen.

Den Vollrahm, die Schokolade und den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Gelegentlich umrühren und solange erwärmen bis sich der Zucker und die Schokolade aufgelöst haben. Vom Herd nehmen, die Gelatine und alle Milch dazugeben und gut verrühren, damit sich die Gelatine auflöst.

Das Panna Cotta in Champagnergläser oder Förmchen füllen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden stehen lassen.

Vor dem Servieren mit dunklen Schokoladeraspeln und frischen Minzeblättern garnieren.

**Weintipp:** Dazu passt gehaltvoller, gut gereifter Portwein ein Tawny oder ein Colheita von 10 – 20 Jahren.

**Aus unserem Sortiment:**  
**Burmester Porto Colheita**