

REZEPT

Weißes Schokoladen Panna Cotta mit Johannisbeeren und Meerrettich

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 250 ml Vollmilch 3,5% Fettanteil
- 80 g weiße Schokolade
- 1 Vanilleschote
- 5 Blatt Gelatine
- 3 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Johannisbeeren
- 2 Minzweige
- 3 Butterkekse

Schamel Sahne Meerrettich Preiselbeere

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Johannisbeeren und Minze waschen und trocknen.

Milch zusammen mit Sahne, Vanilleschote und -mark in einem Topf aufkochen. Schokolade klein hacken und einrühren. Gelatine ausdrücken und in der Masse lösen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Vanilleschote herausnehmen und die Masse auf die Gläser verteilen. Das Ganze kalt stellen. Nach 20 Minuten ca. $\frac{1}{4}$ der Johannisbeeren auf die Gläser verteilen und erneut kalt stellen. Die Panna Cotta sollte nach insgesamt 3 Stunden fertig sein.

Vor dem Servieren die Panna Cotta mit den restlichen Johannisbeeren, Sahne Meerrettich Preiselbeere und Minze garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
