



Karamellen - Panna Cotta mit Schokosoße

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schnell, modern, einfach, dabei so... lecker

Zutaten

- 125 g Sahne - Weichtoffees
- 500 ml Schlagsahne
- 25 g Puderzucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 75 g Zartbitter-Schokolade, gebrochen
- 2 - 3 Karamellbonbons, gestoßen (für die Garnitur)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Weichtoffees fein hacken und mit dem Puderzucker in 400 ml von der Sahne bei kleiner Hitze 10 min. leise köcheln lassen. Hin und wieder rühren und durch ein Küchensieb passieren.

Schritt2

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren und in Förmchen (à 130 g) abfüllen, 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt3

Die Schokolade in der restlichen, heißen Sahne auflösen und wieder abkühlen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die ausgekühlten Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und mit Schokoladen Sauce

anrichten, die gestoßenen Karamellbonbons darüber streuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** gelatine

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellen-panna-cotta-mit-schokososse/>