



Panna Cotta mit weißer Schokolade und Portweinäpfeln

Zutaten Panna Cotta:

0,4l Sahne
1 Vanillestange
20 g Zucker
80 g weiße Schokolade
2 Blatt Gelatine in kaltem
Wasser eingeweicht

Portweinäpfel:

1 Apfel
25 g Zucker
75 ml Portwein
1 Vanilleschote
Prise Zimt

So wird's gemacht

Vanilleschote auskratzen und die Sahne zusammen mit dem Vanillemark und der Schote sowie dem Zucker aufkochen. Dann die kleingehackte Schokolade hinzugeben und auflösen. Schote herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen aber nicht mehr kochenden Sahne auflösen. Die Panna Cotta in kleine Gläser abfüllen und kalt stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die Apfelwürfel, die ausgekratze Vanilleschote und die Prise Zimt hinzugeben. Mit Portwein ablöschen und anschließend einkochen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

KÜHLZEIT: mindestens 3 Stunden