



Panna Cotta mit weißer Schokolade



Zutaten

8 Tropfen	<i>Butter-Vanille Aroma</i>
600 Gramm	<i>Sahne</i>
60 Gramm	<i>Vanillezucker</i>
2 Spritzer	<i>Zitronensaft</i>
6 Blatt	<i>Weißer Gelatine</i>
100 Gramm	<i>Weißer Schokolade</i>
8 Blättchen	<i>Zitronenmelisse</i>
50 Gramm	<i>Weißer Kuvertüre</i>



Zubereitung

1. die Sahne mit Zucker, Zitronensaftkonzentrat und Vanillearoma aufkochen
2. inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
3. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen
4. weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen
5. geschmolzene Schokolade mit einem Schneebesen unterrühren
6. vom Herd nehmen
7. Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Schokovanillesahne auflösen
8. zwei Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen
9. die Creme einfüllen
10. für 3-4 Std. in den Kühlschrank oder besser über Nacht.
11. für die Schokoblättchen die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen
12. 4 schöne, saubere Blätter mit der stärker gerippten Seite in die Kuvertüre tauchen.
13. mit der Schokoladenseite nach oben im Kühlschrank erstarren lassen
14. die Blätter dann vorsichtig von der Schokolade abziehen und zum Panna Cotta servieren