Zutaten

- Panna Cotta:
- 0,4 l 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

Dessert

Panna Cotta mit weißer Schokolade und Portweinäpfeln

Sieht unschuldig aus – schmeckt umwerfend. Einfach zu- und vorzubereiten, der perfekte Nachtisch auch für größere Gesellschaften.

So wird’s gemacht:

1. Vanilleschote auskratzen und die Sahne zusammen mit dem Vanillemark und der Schote sowie dem Zucker aufkochen lassen.
2. Dann die kleingehackte Schokolade hinzugeben und auflösen.
3. Vanilleschote herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen aber nicht mehr kochenden Sahne auflösen.
4. Die Panna Cotta in kleine Gläser abfüllen und kalt stellen.
5. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Würfel schneiden.
6. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die Apfelwürfel, die ausgekratzte Vanilleschote und die Prise Zimt hinzugeben.
7. Mit Portwein ablöschen und anschließend einkochen lassen.