

Zutaten

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

Dessert

Panna Cotta mit weißer Schokolade

Entdecken Sie unser köstliches Panna Cotta Rezept mit weißer Schokolade. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. 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 kaltstellen.