

Panna-Cotta von der weißen Schokolade

Mit Gelee von der Chrysantheme

Für ca. 5 Portionen

<u>„Panna Cotta“</u>	<u>Gelee von der Chrysantheme</u>
Sahne 500 ml	4 Äpfel
Weißer Schokolade ca. 100g	3 Hände voll frische Chrysanthenen
Gelatine 7 Blatt	200 ml Apfelsaft
Vanille	3 Blatt Gelatine
Zucker nach Geschmack...	

1. 5 Gläser kaltstellen
2. Sahne langsam zum Kochen bringen und die Vanille zugeben
3. Die Gelatine in eiskaltem Wasser aufweichen und später auf ein Sieb geben.
4. Die Sahne vom Herd nehmen und die Schokolade hineingeben und verrühren bis alles schön geschmolzen ist.
5. Die Gelatine in die warme Sahnemasse geben und auflösen.
6. Den Topf nun in kaltem Wasser abkühlen lassen, bis die Sahne anfängt zu stocken.
7. Die Pannacotta-Masse in die Gläser verteilen und wieder kaltstellen.

Das Gelee

1. Die Äpfel vierteln und den Strunk rausschneiden und in einen Mixer geben.
2. Die Chrysanthenen und den Apfelsaft dazu geben und richtig fein mixen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen
4. Alles im Mixer auf ein Sieb geben und den Saft auffangen.
5. Einen kleinen Teil des Saftes in einem kleinen Topf erwärmen.
6. Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und auf einem Sieb ausdrücken und in den warmen Saft geben. (gut rühren damit sich die Gelatine richtig auflösen kann).
7. Die restliche kalte Flüssigkeit mit der Flüssigkeit im Topf mischen.
8. Das Gelee mit einer 3-5mm dicken Schicht auf der Pannacotta verteilen und kaltstellen.

Notizen:

Ronny Marzin & Team wünscht euch viel Spaß beim Kochen und genießen!