



Panna cotta croccante

Man nehme für 6 Portionen:

1 Vanilleschote
2 Blatt Gelatine
750 g Crème double
150 ml Milch
250 g Zucker
4 Eier
200 g Schokolade 70%
130 g Butter
3 EL Mehl
30 g Ingwer
1 kleines Glas Schattenmorellen

- Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen, Eigelbe mit 150 g Zucker dicklich aufschlagen
- Eiweiß steif schlagen
- 6 Ragout-Fin-Schälchen mit 10 g Butter einfetten und mit 1 EL Mehl mehlieren
- Ingwer schälen und fein würfeln oder reiben
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Vanilleschote und Vanillemark mit 70 g Zucker in Milch und Crème double erhitzen. Vom Herd nehmen, kurz bevor die Masse zu kochen beginnt. Vanilleschote herausnehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Die Masse durch ein feines Sieb gießen und in Portionsschälchen oder -gläser verteilen. Kaltstellen.

Ingwer in 20 g Butter anschwitzen, die Schattenmorellen und 30 g Zucker zugeben, pürieren und 20 Min., evtl auch länger, einkochen. Anschließend abkühlen lassen.

Schokolade und 100 g Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokoladenmasse und 2 EL Mehl unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee unterheben und die Masse in die vorbereiteten Ragout-Fin-Schälchen füllen. 40 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, stürzen und lauwarm auf einem Kirschoßen-Spiegel servieren. Dazu die Panna cotta.