

Panna cotta & Schokoladenhülsen

Ingrédients

- 300g Kuvertüre
- 600g Vollrahm
- 1,8g Agar-Agar
- 60g Zucker
- 1 Vanilleschote oder ein Esslöffel Vanilleextrakt oder ein anderes Aroma

Préparation

1. Nach der Schokoladenmousse zu Weihnachten ist hier eine zweite Idee für ein schnelles und einfaches Weihnachtsdessert, das ohne eine Bûche-Form und ohne Gefrierschrank zubereitet werden kann.
2. Wenn Sie keine Zeit haben, können Sie sogar fertige Schokoladenformen verwenden und nur die Panna Cotta zubereiten.
3. Und schließlich können Sie das Rezept natürlich nach Ihrem Geschmack anpassen: Schale aus Zartbitter-, Vollmilch- oder Dulcey-Schokolade, Panna Cotta mit Vanille, Kaffee, Orangenblütenwasser... ganz nach Ihrem Belieben!
4. Zutaten :Ich habe die Vanille Norohy und die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um die Schokolade zu temperieren: Code FLAVIE = 3 Zubehöerteile nach Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chefs / Code FLAVIEDREAM = die Zubehöerteile Nudelmaschine und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter kostenlos beim Kauf eines Cooking Chefs / kommerzielle Zusammenarbeit.
6. Meine Kakaobohnenform stammt von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
7. Zubereitungszeit : 45 Minuten + KristallisationszeitFür 12 kleine Kakaobohnen : Die Schale aus Schokolade : Kuvertüre Temperieren Sie Ihre Schokolade, entweder indem Sie ihrer Temperierkurve folgen oder in der schnellen Version: Schmelzen Sie 2/3 Ihrer Schokolade vorsichtig, ohne 40/45°C zu überschreiten.
8. Fügen Sie dann den restlichen fein gehackten Schokolade hinzu und rühren Sie gut um, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.
9. Ich habe meinen Cooking Chef verwendet, der das Temperieren für mich erledigt hat.
10. Mit einem Pinsel bestreichen Sie Ihre Formen mit einer dünnen Schicht Schokolade; nachdem sie kristallisiert ist, fügen Sie eine zweite dünne Schicht hinzu und lassen Sie sie kristallisieren.
11. Die Panna Cotta : Vollrahm 1, Agar-Agar Zucker 1 Vanilleschote oder ein Esslöffel Vanilleextrakt oder ein anderes Aroma Erhitzen Sie die Sahne mit der Vanille.
12. Mischen Sie den Zucker und das Agar-Agar und geben Sie sie dann unter Rühren in die heiße Sahne.
13. Kochen Sie bei schwacher Hitze 2 bis 3 Minuten lang unter regelmäßigem Rühren (die Mischung sollte kochen).
14. Lassen Sie die Sahne unter regelmäßigem Rühren abkühlen, bevor Sie sie in die Schalen gießen (wenn Sie sie zu heiß gießen, riskieren Sie, dass sie schmelzen).
15. Stellen Sie dann alles in den Kühlschrank.
16. Fertigstellung : Wenn die Panna Cotta fest ist, stürzen Sie sie vorsichtig aus der Form und dekorieren Sie sie nach Belieben.

