

# Panna Cotta

## Waldbeeren und Schokoladekuchen



1 Stück Vanilleschote  
500 ml Sahne  
75 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 TL Agar Agar oder pflanzl.  
Geliermittel  
1 TL Speisestärke

350 g Beeren frisch o. TK  
100 g Zucker  
1/2 TL Vanille Pudding Pulver,  
1 EL Wasser kalt

125 g Butter  
125 g Schokolade, dunkle,  
mit mind. 45 Prozent  
Kakaoanteil  
60 g Zucker  
3 große Eier  
1 Pkg. Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Mark und Schote mit Sahne, Zucker und Salz in einen Topf geben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach die Vanilleschote herausnehmen. Mischung aus Stärke und Agar Agar mit dem Schneebesen einrühren. Die Sahne zugeben und ca. 2 Min. unter stetigem Rühren köcheln lassen. Die Vanillesahne in die vorbereiteten Gläser gießen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für 3 h in den Kühlschrank stellen.

Frische Beeren waschen. Tiefgefrorene Beeren können direkt verwendet werden. 250 g der Beeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und ca. 8 Min. köcheln lassen. Das Vanillepudding-Pulver in etwas Wasser glattrühren. Angerührtes Pulver in das Kompott geben und ca. 1 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die übrigen Beeren hinzufügen, unterheben und abkühlen lassen.

Für den Schokoladenkuchen, Butter und Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mit einem Stabmixer Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Die geschmolzene Schokolade damit vermengen. Den Teig in eine eingefettete Form geben. In den Kühlschrank geben, bis die Luftbläschen verschwinden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 C° Umluft für 20 Min. backen.



Uhudler  
Ploder Rosenberg Überschäumend  
Ploder Rosenberg, Vulkanland Steiermark

