

## Rezept

# Weißer Schoko-Panna-cotta

Ein Rezept von Weißer Schoko-Panna-cotta, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> weiße Schokolade	<b>400 g</b> Sahne
<b>150 ml</b> Milch	<b>125 g</b> Zucker
<b>4 Blatt</b> Gelatine	<b>2</b> Quitten (ca. 300 g)
<b>30 g</b> kandierter Ingwer	<b>250 ml</b> frisch gepresster Orangensaft
<b>4</b> Förmchen (à 150 ml Inhalt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne mit Milch und 50 g Zucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen, Schokolade dazugeben und bei ganz schwacher Hitze 15 Min. sanft köcheln lassen.
2. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Schokosahne auflösen. Die Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Schokosahne einfüllen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.
3. Die Quitten abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch klein würfeln. Ingwer klein würfeln. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen, Quitten und Ingwer dazugeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren. Orangensaft nach und nach unterrühren. Obst in 20 Min. weich kochen, abkühlen lassen und pürieren. Panna cotta auf Teller stürzen und mit der Quittensauce servieren.