



## Pannacotta „White Barista Art“ mit Dalgona-Topping



### Zutaten

Für 2 Gläser à 400 ml

#### Für die Schoko-Pannacotta

400 ml Kokosmilch  
2 TL gemahlene Vanille  
3 EL feiner Rohrzucker  
1/2 Tafel iChoc White Barista Art Schokolade  
1/2 TL Agar Agar  
vegane Zucker- oder Schokostreusel  
(optional)

#### Für das Topping

3 EL Instant Kaffeepulver  
3 EL feiner (Rohr-) Zucker  
3 EL kochendes Wasser  
1/2 Tafel iChoc White Barista Art Schokolade

### Zubereitung

1. 1/4 Tasse Kokosmilch zur Seite stellen. Restliche Kokosmilch erwärmen. Vanille und feinen Rohrzucker einrühren.
2. Sobald die Kokosmilch heiß ist, die halbe Tafel Schokolade klein brechen, untermengen und in der Kokosmilch schmelzen lassen.
3. Agar Agar in der restlichen kalten Kokosmilch auflösen und dazu geben. Kurz erhitzen und die Pannacotta-Masse auf zwei Gläser aufteilen. Rund 1 Stunde kaltstellen.
4. Nach der Kühlzeit Instant Kaffee, Zucker und kochendes Wasser mit einem Schneebesen verrühren und dann rund 4-5 Minuten schaumig schlagen.
5. Die Dalgona-Creme auf die Pannacotta geben. Die halbe Schokoladentafel in Stücke brechen und das fertige Dessert damit dekorieren. Nach Belieben mit weiteren veganen Zucker- oder Schokostreuseln garnieren.