



## White Nougat Panna Cotta Kuchen



### Zutaten

Für 8 Portionen

#### Für den Panna Cotta Kuchen

120 g iChoc White Nougat Crisp Schokolade  
500 ml Pflanzendrink, z. B. Mandel-, Haselnuss-,  
Cashew- oder Sojadrink  
1 TL Agar-Agar  
2 EL Agavendicksaft oder anderes Süßungsmittel  
(optional)

#### Für das Topping (optional)

Zimt  
Haselnusskrokant  
Himbeeren  
Minze

### Zubereitung

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Die Pflanzenmilch in einen Topf gießen. Das Agar-Agar einrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Dann erst den Herd einschalten.
3. Agavendicksaft (optional) und gehackte Schokolade hinzugeben und alles unter Rühren 2-3 Minuten aufkochen lassen.
4. Anschließend vom Herd nehmen und in einen leeren Pflanzendrinkpackung füllen. Alternativ eine Kastenform, 8 hitzebeständige Gläser oder 8 Puddingförmchen verwenden.
5. Zunächst auf Raumtemperatur abkühlen lassen, danach 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.