



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.