

# Schoko-Panna-Cotta mit Kürbis-Kompott

(4-6 Portionen)

## Zutaten:

- 400 ml Kokosmilch (ungesüßt, Dose)
- 50 ml Kokoslikör
- 75g Puderzucker
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 100g Zartbitterschokolade
- 300g Kürbis
- 1 EL Speiseöl
- 100g Gelierzucker (1:3)
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)
- 1 Prise Zimt
- gehobelte Schokolade zum Bestreuen

## Zubereitung:

Kokosmilch mit Likör und Puderzucker verrühren, bei kleiner Hitze etwa 5 min köcheln lassen. Inzwischen Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Kokosmilch auflösen. Schokolade klein hacken, nach und nach unterrühren. Schoko-Kokosmilch-Mix in Portionsförmchen füllen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen Kürbis schälen, klein würfeln und in einem Topf in heißem Öl andünsten. Gelierzucker und Limettensaft untermischen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Kompott mit einer Gabel etwas zerdrücken, Limettenschale sowie Zimt untermischen, erkalten lassen.

Kompott auf Teller verteilen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna Cotta stürzen, auf dem Kompott anrichten. Mit Schokospänen bestreut servieren.