

Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell

Edel. Verführerisch. Intensiv. Mocca-Panacotta mit [Schokomousse](#) und [Salzkaramell](#) ist ein Dessert, das dich mit vollmundigen Kaffeenoten und Schokoladennoten verwöhnt. Ein Nachtisch, perfekt für alle, die nicht ihr Dessert nicht all zu süß mögen und das Aromenspiel von Salz und Zucker schätzen. Ich serviere das Mokka Dessert gerne als Abschluss von einem feinen Dinner. So schaffte es das Rezept bereits in mein [Herbstmenü](#).



Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell | Foto:
Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 1060 Milliliter Sahne | 5 Blätter
Gelantine | 50 Gramm Zucker | 5 Gramm Vanillezucker | circa 3
Teelöffel Instant-Kaffee | 350 Gramm Zartbitterschokolade (ich
nehme Schokolade mit einem Kakaoanteil von 85 Prozent) | 8
Eiweiß | 1,5 Teelöffel Puderzucker | 12 Gramm Butter | 1 Prise
Meersalz | 24 Kürbiskerne | 6 Teelöffel Kakaonibs | 6
Teelöffel Krokant (ich nehme gerne Haselnusskrokant oder
Mandelkrokant mit Rauchsatz |



Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (6 Stunden): 1. Gelantine zehn Minuten in Wasser einweichen, dann ausdrücken. 2. 600 Milliliter Sahne, 20 Gramm Zucker, Vanillezucker und Kaffeepulver aufkochen. 3. Gelantine gut ausdrücken, in der Sahne auflösen und die Masse in sechs Förmchen gießen. 4. Panacotta mindestens vier Stunden kalt stellen. 5. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 6. Schokolade im Wasserbad schmelzen (hierzu kannst du auch einfach eine Metall- oder Porzellanschüssel in ein Sieb auf den Topf stellen). 7. 400 Milliliter Sahne mit dem einem Teelöffel Puderzucker aufschlagen. 8. Wenn die Schokolade etwas abgekühlt ist, unter die Sahne mengen. 9. Eiweiß aufschlagen. 10. Eiweiß vorsichtig unter die Schokomasse heben. 11. Mousse au chocolate kühl stellen. 12. 30 Gramm Zucker in einen Topf geben, erhitzen und ohne Rühren karamellisieren lassen. 13. Wenn der Zucker sich verflüssigt hat Butter in kleinen Stücken dazu geben (immer noch nicht Rühren, bei Bedarf Pfanne schwenken). 14. Salz hinzugeben und unterrühren. 15. 60 Milliliter Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Karamellsauce entsteht. 16. Kürbiskerne in eine Pfanne geben mit einem halben Teelöffel Puderzucker bestreuen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze langsam karamellisieren. 17. Panacotta stürzen, mit dem Schokomousse und dem Salzkaramell anrichten und mit Kakaonibs, Krokant und Kürbiskernen dekorieren.

Das Rezept klingt dir zu kompliziert? Dann mach meine [Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell](#) im Glas! Jetzt noch mehr [Cremes & Süßspeisen](#), weitere [Desserts](#) und mehr [Rezepte für Gourmets](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 1014 Kalorien | 89,6 Gramm Fett | 29,2 Gramm Kohlenhydrate | 18,6 Gramm Eiweiß