

Čokoladna panna cotta



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

200 g čokolade s oko 50% kakaa
500 ml slatkog punomasnog vrhnja s više od 30% mliječne masti
40 g listića badema
60-100 g šećera
3 listića želatine



Nutritivne vrijednosti

Želatinu namočite u ledenu vodu 5 minuta. Zakuhajte vrhnje i šećer do točke vrenja, maknite s vatre i dodajte ocijeđenu želatinu. Miješajte 1 minutu, dodajte usitnjenu čokoladu i miješajte dok se čokolada ne otopi. U slučaju da se čokolada ne otopi, vratite na parnu kupelj i miješajte dok se čokolada ne otopi.

Toplu smjesu razdijelite u prethodno navlažene posudice i ohladite na 8-10 °C u hladnjaku. Prije posluživanja pospite listićima badema koji po želji mogu biti tostirani.

Skeniraj za prikaz na web stranici

