

# 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

