

# Čokoladna panna cotta



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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Želatinu namočite u ledenu vodu 5 minuta. Zakuhajte vrhnje i šećer do točke vrenja, maknite s vatre i dodajte ocijedenu 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.