Panna cotta med melkesjokolade



Ingredienser

♥ 5 dl kremfløte
♥ 0,5 dl sukker
♥ 250 g melkesjokolade
♥ 3 plater gelatin

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ raspet sjokolade
♥ noen jordbær

Fremgangsmåte

Start med å legge gelatinplatene i bløt i kaldt vann.

Kok opp kremfløte og sukker i en kjele. Ta kjelen av platen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme fløten. Tilsett deretter oppdelt melkesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Fordel sjokoladefløten i 4 dessertskåler og sett dem i kjøleskapet over natten (eller i minst 4 timer) så panna cottaen stivner.

Pynt med pisket krem som er smaksatt med litt vaniljesukker, raspet sjokolade og friske jordbær.

Tips

♥ Desserten lages gjerne dagen i forveien, men pynt med pisket krem og jordbær på serveringsdagen slik at kremen smaker helt fersk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-melkesjokolade