Sjokolade-panna cotta med jordbær



Ingredienser

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

Sukrede jordbær:
♥ 400 g jordbær
♥ 1 dl sukker

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

Rens og del jordbærene i biter. Lett dem i en skål og ha over sukkeret. Bland sukkeret godt med jordbærene.

Sett skålen i kjøleskapet i et par timer slik at bærene safter seg.

Før servering: Legg jordbær på hver panna cotta og hell over jordbærsaft.

Tips

♥ Sjokolade-panna cottaen lages gjerne dagen i forveien, men topp med sukrede jordbær på serveringsdagen.

♥ Se mer enn 40 herlige variasjoner av panna cotta **HER**. □□

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

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