Sjokolade-panna cotta med konjakk



Ingredienser

5 dl kremfløte
1 dl melk
50 g mørk sjokolade (eller mokkabønner)
1 dl sukker
2 ss Oboy sjokolademelkpulver
4 plater gelatin
0,5 dl konjakk

Pynt:
mørk sjokolade (eller mokkabønner)

Fremgangsmåte

Kok opp fløte, melk og sukker. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade og Oboy sjokolademelkpulver. La sjokoladen smelte i den varme fløten.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 min. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme sjokoladefløten. Rør i konjakk til slutt.

Hell blandingen i dessertskåler (martiniglass er kule å bruke til desserter:-)). Sett i kjøleskapet i minst 4 timer eller over natten, til panna cottaen har blitt stiv.

Pynt med grovt hakket, mørk sjokolade og server desserten gjerne sammen med rykende varm, sterk kaffe.

Tips

Du kan enten bruke vanlig kokesjokolade, mørk sjokolade (70%) eller mokkabønner (fra Nidar) som jeg har brukt her.

Denne panna cottaen er nokså søt på grunn av sjokolademelkpulveret, men dette balanseres godt med konjakken og særlig dersom desserten serveres sammen med en kopp sterk kaffe.

En dessert som er spesielt populær hos mannfolka:)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-panna-cotta-med-konjakk