Panna cotta med melkesjokolade og appelsin



Ingredienser

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

Pynt:
♥ fileter fra 2 appelsiner
♥ appelsinsjokolade

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 appelsinfileter og appelsinsjokolade.

Tips

♥ Som nevnt kan du bytte melkesjokoladen ut med appelsinsjokolade dersom du er veldig glad i kombinasjonen appelsin og sjokolade.

♥ Når du skjærer appelsinfileter, bør du bruke en skarp kniv. Skjær først vekk alt skallet og skjær deretter ut fileter. Poenget er å skjære ut kun fruktkjøttet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-melkesjokolade-og-appelsin