Panna cotta med kaffe og sjokolade

Ingredienser



♥ 4 dl kremfløte
♥ 50 g sukker
♥ 2 ss kaffepulver (frysetørket, se tips)
♥ 1,5 dl kokende varmt vann
♥ 3 plater gelatin
♥ 100 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha kremfløte og sukker i en kjele. Løs opp kaffepulveret i kokende vann så du får en skikkelig sterk kaffe og ha også denne i kjelen. Varm opp blandingen i kjelen til den så vidt når kokepunktet. Ta kjelen av platen.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter.

Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og ha dem i kjelen. Rør raskt rundt så de løser seg opp og blander seg jevnt i den varme kaffefløten.

Tilsett hakket kokesjokolade og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Når du ser at sjokoladen har smeltet helt, er det fint å vispe litt med en håndvisp eller stavmikser for å sikre at den smeltede sjokoladen løser seg jevnt opp i fløten. Avkjøl sjokoladefløten til den er romtemperert, men fortsatt helt flytende. Rør i den av og til.

Hell sjokoladefløten i små dessertskåler eller glass. Sett dem i kjøleskapet i minst 4 timer (og gjerne over natten) til panna cottaen har stivnet helt.

Pynt med hakket kokesjokolade rett før servering.

Tips

♥ Det går fint å bruke koffeinfri, frysetørket kaffepulver, som kan være kjekt dersom du har lyst til å servere denne desserten på ettermiddag/kveld uten å få problemer med å sovne på natten.

♥ Panna cotta holder seg god i kjøleskapet i et par dager.

♥ Se også **Sjokolade-panna cotta med konjakk** og **Iskaffe-panna cotta**.

♥ Den yngre garde vil nok sette veldig pris på å få servert **Panna cotta med melkesjokolade** eller **Sjokoladepudding med krem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-kaffe-og-sjokolade