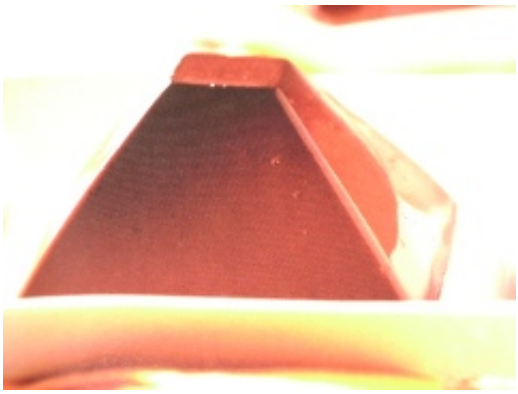
Panna cotta al cioccolato e caffè



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 8 persone

Ammorbidisci la gelatina in poca acqua fredda. Porta ad ebollizione il latte e la panna insieme allo zucchero. Versaci il caffè zuccherato e la gelatina strizzata. Amalgama bene il tutto e lascia intiepidire. Nel frattempo trita il cioccolato fondente ed uniscilo alla base di latte appena tiepida, sciogliendolo con una frusta per evitare il formarsi di grumi.

Riempi con il composto 8 stampini in lattice o i classici stampi da créme caramel precedentemente foderati con pellicola trasparente. Fai rapprendere il dessert in frigorifero per almeno tre ore. Sforma e servi.

Per ottenere una panna cotta ancora più cremosa, puoi sostituire il latte con altrettanta panna.

Ingredienti per 8 persone

- Per la panna cotta:
- 200 ml di latte

- 200 ml di panna fresca
- 200 gr di cioccolato fondente
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 tazzina di caffè zuccherato
- 2 fogli di gelatina