



## 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-med-melkesjokolade-og-appelsin>