



Panna cotta med melkesjokolade

Ingredienser

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

Pynt:

- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ raspet sjokolade
- ♥ noen jordbær



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 pisket krem som er smaksatt med litt vaniljesukker, raspet sjokolade og friske jordbær.

Tips

- ♥ Desserten lages gjerne dagen i forveien, men pynt med pisket krem og jordbær på serveringsdagen slik at kremen smaker helt fersk.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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