



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 kaffebløten.

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

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