

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panna cotta al cioccolato bianco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO IN FRIGO**

---



### INGREDIENTI

PANNA 500 ml  
ZUCCHERO 200 gr  
GELATINA IN FOGLI 6  
CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

### PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr  
CODETTE DI ZUCCHERO  
FRAGOLE 200 gr  
LIMONE 1

## PREPARAZIONE

- 1 Per la decorazione: fate fondere il cioccolato fondente e, sopra un foglio di carta forno, formate dei disegni.

Cospargete con delle codette colorate e lasciate solidificare in frigo.



- 2 Tagliate le fragole a pezzettini e mettetele in una ciotola, irrorate con il succo del limone e lasciate riposare.

Mettete in una casseruola la panna con lo zucchero.



3 Portate a bollore.



4 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, scolatela e strizzatela.

Unitela al composto di panna e zucchero e fatela sciogliere mescolando sempre.

Aggiungete il cioccolato tritato.



5 Fate sciogliere e mescolare bene.

Inumidite bene gli stampiti e riempiteli con il composto.

Fate riposare nel frigorifero almeno 12 ore.

Servite ogni panna cotta con le fragole ed i decori di cioccolato.



