

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panna cotta al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Con la panna cotta al cioccolato risolverete moltissime situazioni: dal menù impegnato di una occasione speciale al pranzo di famiglia che vorrete concludere con un dessert adatto a tutti. E' un vero jolly in cucina: versatile, delicata, gustosa, potrete giocare molto sull'estetica con guarnizioni e colori e sarete certi di mettere in tavola un dolce genuino e dal successo assicurato!

### INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr  
LATTE INTERO 75 gr  
COLLA DI PESCE 6 gr  
RUM 32 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr  
ZUCCHERO 75 gr  
VANIGLIA 1 pizzico

### INGREDIENTI PER DECORARE

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
CIOCCOLATO FONDENTE ( riccioli ) -

## PREPARAZIONE

**1** Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 100 g di panna.



**2** Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate.



**3** Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna, unite la gelatina ben strizzata e fate sciogliere anch'essa.



- 4 Unite, quindi, la panna rimanente, il rum, la vaniglia ed il cioccolato fondente fuso a bagnomaria o nel microonde; mescolate.







- 5** Prendete 6 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna cotta al cioccolato, riponeteli in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



- 6** Accompagnate la panna cotta al cioccolato con la salsa al cioccolato (che potrete preparare seguendo la ricetta che troverete cliccando sullo stesso ingrediente nella lista degli ingredienti) e riccioli di cioccolato fondente.