

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta croccante

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE 20 MINUTI DI RIPOSO**



PER LA PANNA COTTA

- 750 ml di panna
- 250 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 12 g di gelatina in fogli
- 150 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1** Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e spennellare uno stampo in silicone con uno strato di cioccolato.



2 Fate riposare in frigo 10 minuti e ripetete l'operazione.

Per la panna cotta: mettete in una casseruola la panna, lo zucchero ed il latte e fate scaldare per 10 minuti, mescolare sempre.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, strizzatela ed unitela al composto di panna, aspettare che si raffreddi, mescolando ogni tanto, e versate nell stampo.

Fate riposare per 6 ore.



