

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta al cioccolato bianco

di: *nightfairy*

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.



