

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panna cotta bigusto menta e cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Menta e cioccolato, un abbinamento classico, raffinato e golosissimo! Cosa aspettarsi di più da una panna cotta? Preparatela per chiudere il pranzo o la cena con dolcezza e con la freschezza tipica della menta, piacerà a tutti!

### INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr  
LATTE INTERO 150 gr  
COLLA DI PESCE 12 gr  
RUM 64 gr  
SCIROPPO DI MENTA 50 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
VANIGLIA 1 pizzico

### PREPARAZIONE

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

Scaldate in un pentolino il latte e 200 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 e la vaniglia; mescolate.





- 5** Dividete la base di panna cotta in due parti. Aggiungete ad una metà lo sciroppo alla menta e all'altra 100 g di cioccolato fondente fuso a bagno maria o nel microonde.



- 6 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli per metà con con la panna cotta alla menta. Riponete gli stampini in frigorifero cosicchè lo strato alla menta si possa solidificare leggermente.



**7** Riprendete gli stampini dal frigorifero e terminate di riempirli con la panna cotta al cioccolato.



**8** Riponete il tutto in frigorifero a rassodare per almeno 8 ore.