

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta bigusto panna e cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La **panna cotta bigusto panna e cioccolato** è una vera e propria ricetta della tradizione, con un accostamento consolidato da secoli di pasticceria e costumi culinari. Se in un gelato, panna e cioccolato è una base garantita, nella panna cotta l'accostamento diventa davvero superbo! Un dessert dal successo garantito e se amate i dolci al cucchiaio, provate anche il [tiramisù classico](#)!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 150 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
PASTA SIGARETTA

PREPARAZIONE

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

Scaldare 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 di panna cotta il cioccolato fondente fuso a bagnomaria o al microonde.



- 6 Lasciate l'altra metà di panna cotta in bianco.

Prendete 12 stampini monoporzione per panna cotta e riempiteli per metà con la panna cotta bianca, riponeteli in frigorifero a solidificare.



- 7** Non appena il primo strato di panna cotta bianca si sarà leggermente solidificato, riprendete gli stampini dal frigorifero e terminate di riempirli con la panna cotta aromatizzata al cioccolato.



- 8** Mettete il tutto in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Accompagnate la panna cotta bigusto con una salsa al cioccolato e un biscotto di pasta sigaretta (le ricette le potrete trovare cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti).

CONSIGLIO