

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta bigusto panna e cioccolato

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.

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 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 panne cotte 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

Potrei prepararle il giorno prima?

Si va benissimo anche il giorno prima!

Come potrei decorarla?

Con una bella grattugiata di cioccolato andrà benissimo!