

Panna Cotta cu cafea si ciocolata



V-am promis o noua versiune de **Panna Cotta**, asa ca astazi va prezint Panna cotta cu cafea si ciocolata: varianta mea preferata!!!

Si ciocolata pe care am folosit-o e cu cafea!!! Nu pot sa va spun cat de tare mi-a placut!!!! ☺

Mai am cateva **retete** cu acest desert italian din smantana dulce, dar le luam pe rand ☺

Ingrediente:

- 4 foite gelatina sau 8 g gelatina granule
- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 ml cafea tare, rece
- 140 g zahar
- 120 g ciocolata cu cafea

- 1/2 baton scortisoara
- boabe de cafea

Mod de preparare:

Gelatina se inmoiaie in apa rece. Daca folositi foite, puneti-le in multa apa rece dar daca folositi granule, puneti-le in cca. 150 ml. apa. Lasati-le aproximativ 10 minute, timp in care se hidrateaza (se umfla).

Maruntiti ciocolata (o puteti rade) si puneti-o intr-o oala, impreuna cu smantana lichida, cafeaua, zaharul si scortisoara.

Lasati la fierbinte, doar cat sa dea cateva clocoite, apoi luati oala de pe foc si scoateti batonul de scortisoara.

Scurgeti foitele de gelatina (apa se arunca) si dizolvati-o in compozitia de frisca, fierbinte, amestecand continuu. Daca folositi granule de gelatina, nu mai trebuie sa o scurgeti ci o puneti la topit asa cum e.

Compozitia se toarna in 4 forme (sau chiar pahare ori cesti), clatite in prealabil cu apa rece. Daca vreti sa le scoateti si mai usor, tapetati formele cu folie transparenta de bucatarie. Cum formele sunt ude, folia se va aseza frumos.

Puneti formele la frigider pentru minim 3 ore sau mai bine peste noapte.

Cans sunt gata, rasturnati-le si savurati-le cu placere!
...ah, da, le puteti servi cu boabe de cafea trase in ciocolata (daca aveti boabe de cafea simple, cum am avut eu, le lasati ca decor).

*Laura
Sava*



Desigur, daca sunteți mari iubitori de ciocolata (cine nu e?! ☺) puteti sa serviti panna cotta cu acest delicios **sos Snickers!!!!!!**

*Laura
Sava*



Sfat: Daca le puneti la congelator pentru cca. 1 ora, le puteti savura imediat.