

Panna Cotta cu cafea si ciocolata



V-am promis o noua versiune de **panna cotta** (mai multe de fapt, dar le luam pe rand ☺) asa ca, iata, astazi va prezint varianta mea preferata: Panna cotta cu cafea si ciocolata. Ciocolata de cafea!!! Nu pot sa va spun cat de tare mi-a placut!!!! ☺

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 inmoaie 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 fiert, doar cat sa dea cateva clocote, 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).



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



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