

# Panna Cotta de cocos cu amaretti



A trecut o vesnicie de cand n-am mai scris pe blog si imi era atat de dor de voi!!! V-am adus in dar o Panna Cotta de cocos cu amaretti!

Voiam sa va pregatesc ceva mai special pentru a sarbatori cei 6 ani pe care i-a implinit blogul meu, la inceputul lunii februarie, dar, dupa cum probabil stiti, am fost bolnava.

Racita. Cobza. De doua ori, una dupa alta. Bonus ☐

Asa ca, pana ma mai adun si va ispitesc cu ceva mai decadent, va daruiesc o inimioara dulce, cu lapte de cocos si biscuiti amaretti, o **panna cotta** delicioasa si reconfortanta. Pentru toate doamnele care imi calca pragul zilnic...sau oricand ☐

## Ingrediente:

- 200 ml lapte de cocos
- 400 ml smantana pentru frisca
- 120 g zahar
- 100 g ciocolata alba
- 1 varf de cutit scortisoara (optional)
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 50-60 g amaretti sau fursecuri **Alcazale** (fara umplutura)
- ornamente de zahar...inimioare mai ales ☐

La multi ani, fete dragi, de ziua noastra!!!



## Mod de preparare:

Inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece (granulele, doar in atata apa cat sa treaca cu doua degete peste). Lasati gelatina sa stea aprox. 10 minute, sa se umfle.

Amestecati pe foc laptele de cocos cu smantana pentru frisca si zaharul.

Rupeti ciocolata in bucatele si adaugati-o compozitiei; amestecati pana se topeste.

Luati apoi oala de pe foc si adaugati foitele de gelatina, bine scurse de apa. Granulele nu le mai scurgeti de apa ci le puneti asa cum sunt.

Amestecati energic si lasati la racit (gelatina se va topi in compozitia fierbinte). La final, adaugati scortisoara, daca va place.

Pregatiti 4-5 forme inimioara (puteti folosi si cupe sau pahare). Udati formele si tapetati-le cu folie alimentara transparenta.

Cand compozitia de panna cotta e bine racorita, se amesteca din nou foarte bine, se strecoara si se toarna in formele pregatite.

Se aseaza in fiecare forma 8-10 amaretti sau fursecuri. Se cufunda la interval de cateva minute in compozitie, ca sa se inmoaie si sa-si pastreze forma. La final, amaretti se intorc cu partea neteda in sus si se aranjeaza uniform (cand formele se vor rasturna, vor arata minunat!!!).

Panna Cotta se pune la frigider pentru minim 4 ore sau peste noapte, dupa care se rastoarna pe un platou sau pe farfurii individuale. Se orneaza cu bombonele de zahar sau nuca de cocos colorata:



Se savureaza cu maaare pofta!!!! Uitati-va doar cat de bine arata in sectiune ☐



Laura  
Sava