

# Panna Cotta od Mliječne Čokolade Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 5 minuta

Spremno za 2 sata

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Slatko vrhnje (35%) 500g
- Mliječna čokolada 200g
- Vanilija u prahu
- Šećer 50g
- Želatina 3g
- Voda 15g (ukoliko koristite želatinu u prahu)

## Crumble od Čokolade

- Maslac 50g
- Šećer u prahu 50g
- Kakao prah 10g
- Bademovo brašno 50g
- Kukuruzni škrob 30g

## Upute

1. Pripremite 5 čaša (ovisno o veličini možda će vam trebati jedna ili dvije više).
2. Stavite želatinu u hladnu vodu i ostavite nekoliko minuta da nabubri. Ukoliko koristite želatinu u listićima ne trebate vagati vodu, samo uronite listiće u veću količinu hladne vode, pa kada omekša, iscijedite višak vode.

3. Zagrijte slatko vrhnje sa šećerom i vanilijom u prahu dok se šećer ne otopi. Možete to uraditi na štednjaku, ili u mikrovalnoj pećnici.
4. Otopite čokoladu u toploj kupki ili u mikrovalnoj pećnici.
5. U vruću mješavinu slatkog vrhnja i šećera dodajte omekšanu želatinu i promiješajte dok se želatina ne otopi.
6. Postupno izlijte smjesu u otopljenu čokoladu. Dobro miješajte nakon svakog dodavanja dok ne dobijete jednoliku smjesu.
7. Podijelite panna cottu u pripremljene čaše i ostavite ih u hladnjaku nekoliko sati dok se ne ohlade i stisnu.
8. Da biste napravili crumble narežite hladni maslac na kockice, a sve druge sastojke prosijte u jednu zdjelu. Utrljajte suhe sastojke u maslac prstima dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Rasporedite crumble na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite ga 5 minuta na 180°C.
9. Prije serviranja panna cottu pospite crumbleom od čokolade.