





Czekoladowa panna cotta

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

śmietanka 30% - 400 ml
gorzka czekolada (min. 70%) - 1 opakowanie
erytrytol - 2 łyżka
ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

żelatyna - 2 łyżka
zimna woda - 1-2 łyżka
miechunka - - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na kilka minut do napęcznienia. W rondelku podgrzej śmietankę z erytrytolem. Nie doprowadzaj do wrzenia (powinna być tylko gorąca). Dodaj połamana czekoladę i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści i powstanie gładki krem. Dodaj ekstrakt waniliowy. Do ciepłej masy dodaj napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści. Przelej do foremek lub szklanek i odstaw do lodówki na minimum 4 godziny, najlepiej na całą noc. Podawaj z owocami