

PANNA COTTA MET CHOCOLADE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

150 g pure chocolade (minimaal 75% cacao)

1½ eetlepel custard (of maizena)

250 ml volle melk

250 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE

Hak 125 gram chocolade met een mes fijn. Bewaar 25 gram voor de garnering.

Roer de custard met een beetje melk los. Verwarm de slagroom en de rest van de melk op laag vuur. Roer het custardmengsel met een garde erdoor. Blijf roeren tot het begint te koken. Haal de pan van het vuur.

Voeg de chocolade toe en roer met een houten lepel totdat deze helemaal is gesmolten. Schenk de iets afgekoelde chocoladeroom in glazen en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met plastic folie en zet tenminste 2 uur in de koelkast.

Dien de panna cotta koud op. Rasp de achtergehouden chocolade en garneer hiermee.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

SMAKELIJK!