

# Panna cotta z białą czekoladą i sosem ajerkoniakowym



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11090**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- śmietanka 30 lub 36%, 300ml
- mleko, 180ml
- czekolada biała, 15 dag
- cukier, 2,5 łyżki
- żelatyna, 2 łyżeczki
- gorąca woda, 3 łyżki
- Sos:
- żółtka, 2
- cukier puder, 2 łyżeczki
- mleko do sosu, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1/2 opakowania
- ajerkoniak, 50ml
- mąka, 1 czubata łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Deser przygotowujemy dzień wcześniej, wtedy jest pewność, że dobrze się zetnie :-). Śmietankę, mleko i cukier podgrzewamy. Dokładamy czekoladę połamana w kosteczki i mieszamy do rozpuszczenia. Odstawiamy z panika. W tym czasie rozpuszczamy żelatynę i jeszcze ciepłą dodajemy do śmietanki, mieszamy do całkowitego połączenia się składników. Śmietanowo-czekoladową mieszankę należy studzić najlepiej w misce z zimną wodą, mieszając. Kiedy zaczyna się delikatnie ścinać, przelewamy zawartość do 6 małych salaterek, kokilek lub kieliszków i wstawiamy do lodówki na 4 godz., a najlepiej na noc.
- 2 Sos: Mleko zagotowujemy z cukrem waniliowym. W tym czasie na parze ubijamy żółtka z cukrem pudrem, do uzyskania jasnej, puszystej masy. Cały czas ubijając wlewamy gorące mleko i ajerkoniak. Na koniec zagęścić mąką rozrobioną w malutkiej ilości zimnego mleka. Chwilę gotować aż krem zgęstnieje. Lekko przestudzić.
- 3 Foremki z panna cotta przed wyłożeniem należy na chwilę zanurzyć w gorącej wodzie, przełożyć na talerzyk i polać sosem. Smacznego :-). P.S. Przepis na panna cotta pochodzi z bloga Moje Wypieki, a na sos ajerkoniakowy z blogu Mirabelki

## Twoje notatki do przepisu: