

# Pannacota de chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 40 g

**Gelatina en polvo:** 2 cdas.

**Nata/Crema líquida:** 500 ml.

**Chocolate blanco:** 100 g

**Agua:** 2 cdas.

## Guarnición

**Manteca:** 50 g

**Azucar:** 50 g

**Mandarinas:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para empezar

- Rehidratamos la *gelatina*.
- Luego, llevamos a fuego bajo el **chocolate** cortado con la nata/crema y el azúcar
- Cuando esté todo bien mezclado y empiece a burbujear, añadimos la *gelatina* y dejamos que se disuelva sin dejar de revolver.
- Lo vertemos en moldes previamente enmantecados y refrigeramos durante 6 horas.
- Por otro lado, colocamos en una sartén un poco de *manteca* y salteamos los gajos de *mandarina* con el azúcar.
- Servimos la pannacota con gajos de *mandarina* caramelizada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pannacota-de-chocolate>