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