PANNACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ESTE POSTRE EL IDEAL PARA SORPRENDER A TU PAREJA, SOBRE TODO PARA LE DÍA DE LOS ENAMORADOS. ADEMAS DE ESTAR EXQUISITA.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ML. de NATA PARA MONTAR
- 100 ML. de LECHE
- 100 GR. de CHOCOLATE BLANCO
- 50 GR. de AZÚCAR
- 3 HOJAS DE GELATINA
- 1 SOBRE de GELATINA DE FRESA, CEREZA O FRAMBUESA
- NATA MONTADA

Preparación:

Paso 1

La noche anterior, preparamos la gelatina con las instrucciones del fabricante, solo que ponemos la mitad del líquido. la vertemos en un recipiente ancho y dejamos en la nevera hasta el día siguiente. Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y reservamos. En un cazo ponemos la nata, no paramos de remover hasta que el chocolate este totalmente disuelto, escurrimos las hojas de gelatina y las incorporamos en el chocolate, removemos hasta que se deshaga, retiramos del fuego y agregamos la leche y el azúcar. Con un corta pastas de corazón o con la forma que nos guste, cortamos la gelatina que teníamos en la nevera, la colocamos en la copa y vertemos la crema de chocolate cuando este tibia. La servimos en copas con nata montada.