

Panna cotta sa kafom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** smeeg šecera
- **600 ml** vrhnja za kuvanje
- **3 kašike** instant kafe
- **120 ml** mlijeka
- **2 kašičice** želatine

Preljev:

- **200 ml** vrhnja za kuvanje
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašičica** likera od kafe

Priprema

Zagrijati mlijeko, pa sipati želatinu u toplo mlijeko da nabubri. U šerpicu sipati vrhnje, šecer i kavu i pustiti da lagano zakuha, ali da ne provrije. Zatim uzeti par kašika toplog smjese, vrhnja i kafe i dodati u nabubrelu želatinu da se malo omekani i sve zajedno vratiti u šerpicu u vrhnje ili jednostavno dodati i mlijeko u vrhnje i sve zajedno zagrijati. Zatim dodati želatinu u prahu u smjesu vrhnja, mlijeka i kafe i promiješati da se želatina otopi. Promiješati svako-toliko u tjeku stajanja od 10-ak minuta, zatim procijediti i sipati u kalupe. Pripremiti

posude u koje cete sipati panna cottu. Tekucu smjesu za panna cottu procijediti, zatim napuniti kalupe, posude koje ste predhodno pripremili. Ostaviti da se stegne, 6 sati ili najbolje, preko noci! Za preljev: Zagrijati vrhnje do vrenja, dodati cokoladu i lagano mijesati da se cokolada otopi... Dodati liker od kafe Prohladiti... prohlaeno sipati po panna cotti!

Savet

Umjesto likera od kafe, dodajte 1 kašicu instant kafe. Ja koristim tamnu okoladu za kuvanje, a vi po želji možete dodati šta hoete ili ne morate nista!