



CHOCOLADE PANNA COTTA

Duur: Porties: Niveau:
 ⌚ 45 min 🍽️ 2 personen ●●○ Gemiddeld

Ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Room	550g
Room	350g
Hazelnootcrème	50g
Amandelmelk	250g
Giandujachocolade	50g
Melkchocolade	200g
Gelatineblaadjes	16g
Verkrumelde speculaas	80g
Suiker	75g
Gehakte hazelnoten	50g
Ferrero Rocher	6

Chocolade panna cotta ~ bereiding

1. Laat de gelatine in water weken. Breek de giandujachocolade in kleine stukjes.
2. Verwarm de melk met de amandelmelk en suiker. Haal van het vuur en voeg de uitgewrongen gelatine toe. Roer goed zodat alles smelt. Verdeel dan het mengsel in twee delen: voeg de stukjes giandujachocolade toe aan één deel terwijl het nog warm is. Meng vervolgens goed totdat de stukjes volledig gesmolten zijn. Laat beide crèmes afkoelen en lichtjes indikken terwijl je de rest maakt.
3. Smelt de melkchocolade au bain-marie, voeg de hazelnootcrème, verkrumelde speculaas en gehakte hazelnoten toe en roer goed.
4. Bedek de randen van de 6 kleine cakevormpjes met een strook acetaatfolie. Zet ze dan op een vlakke bakplaat met bakpapier. Gebruik de knapperige basis als eerste laag. Voeg vervolgens een laag witte crème toe en zet in de koelkast gedurende 30-40 minuten om hard te worden.
5. Haal de vormpjes uit de koelkast en eindig met een laag giandujachocolade. Plaats ze vervolgens terug in de koelkast gedurende 4 uur.
6. Haal de vormpjes uit de koelkast en verwijder voorzichtig de omhulsels. Verwijder de stroken acetaatfolie, versier met een Ferrero Rocher en serveer.