

La Table Panna cotta chocolat blanc



 x 6

 25 mn

 0 mn

 2 h

50 cl crème liquide entière, 3cs sucre, 100 gr chocolat blanc, 3 feuilles gélatine ou 1 gr agar agar, 200 g framboises et 3cs de sucre

Placer les feuilles de gélatine a ramollir dans eau froide pendant 5 minutes

Porter a ébullition la crème liquide et le sucre.

Hors du feu, incorporer le chocolat blanc coupe en morceaux et mélanger puis ajouter les feuilles de gélatine,

Verser dans les verrines et laisser refroidir 2 heures.

Pour le coulis, chauffer les framboises et le sucre a feu moyen puis passer au tamis

Verser le coulis sur la panna cotta et décorer avec une framboise

La Table Panna cotta hvite sjokolade



50 cl fløte, 3 ss sukker, 100 gr hvite sjokolade, 3 gelatin ark eller 1 g agar agar, 200 g bringebær og 3 ss sukker 3cs

Legge gelatinen i kaldt vann i 5 minutter

Kok opp fløte og sukker.

Tilsett hvit sjokolade i biter, bland godt og legg gelatinen,

Hell i glass og la avkjøles i 2 timer.

Varme bringebær og sukker over middels varme, deretter passere gjennom en sikt

Hell sausen over Panna cotta og pynt med et bringebær