

Panna cotta met chocoladesaus

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

5 blaadjes gelatine
600 ml slagroom
1 vanillestokje
50 gram kandijsuiker
8 eetlepels espresso (heet)

Voor de saus:

70 gram pure chocolade
150 ml room

Bereidingswijze

1. **Week de gelatine gedurende 5 minuten in koud water. Giet de slagroom in een pan en voeg het vanillestokje en het vanillemerg toe. Voeg ook de kandijsuiker toe en breng op een zacht vuur al roerend tegen het kookpunt aan.**

2. **Giet het roommengsel door een zeef. Knijp de geweekte gelatine uit en los ze op in de hete koffie. Giet dit al roerend bij het roommengsel. Verdeel alles over 4 metalen vormpjes of glaasjes en laat minstens 5 uur of een nacht opstijven in de koelkast.**

3. **Maak de saus: smelt de chocolade met de room in een steelpannetje op een zacht vuur.**

4. **Dompel de bodem van de pannacottavormpjes enkele seconden in heet water en stort de panna cotta op bordjes. Giet er de chocoladesaus over en serveer meteen.**