

# *¿A qué saben las nubes?*

## **PANNA COTTA DE DOS CHOCOLATES**

Ingredientes:

Para la panna cotta de chocolate negro:

30 gr de chocolate negro con un 70% de cacao en pequeños trozos  
125 ml de leche  
125 ml de nata líquida  
2,5 gr de gelatina

Para la panna cotta de chocolate blanco:

45 gr de chocolate blanco en pequeños trozos  
150 ml de leche  
50 ml de nata líquida  
2,5 gr de gelatina

1.- Las dos panna cottas se realizan de la misma manera. Empezamos con la de chocolate negro. Ponemos la gelatina en agua fría durante unos minutos.

2.- Mientras tanto vertemos la nata líquida junto con la leche en una cacerola y llevamos a ebullición a fuego medio. Cuando empiece a hervir, retiramos del fuego y añadimos la gelatina bien escurrida. Removemos hasta que la gelatina se deshaga.

3.- Echamos el chocolate y removemos hasta que se funda completamente. Dejamos enfriar un poco, y si vamos a presentarlo en vasitos, vertemos la crema obtenida con cuidado y dejamos enfriar. Una vez fría, la ponemos en el frigorífico durante al menos una hora.

4.- Preparamos la panna cotta de chocolate blanco siguiendo el mismo método de la anterior. Una vez fría (importante!!) sacamos los vasitos con la panna cotta de chocolate negro y la vertemos por encima con cuidado. Volvemos a meter en la nevera durante unas dos horas.

5.- Para servirla podemos rallar un poquito de chocolate negro por encima.