



Panna Cotta Chocolat

caramel au beurre salé et Spéculoos



1
portions

60min

452 kcal **29,0 g** Protéines

/ Pour 200 ml

- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Concentrée Chocolat
- ✓ 1 feuille de gélatine
- ✓ 20 g de caramel au beurre salé
- ✓ 16 g de Spéculoos



L' Astuce Gourmande

Cette recette peut aussi être réalisée avec du Delical Boisson Concentrée Vanille. Vous pouvez également réaliser cette recette en remplaçant le caramel par du coulis de fruits rouges.

- ✓ Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- ✓ Dans une casserole, mettez les 200 ml de Delical Boisson Concentrée Chocolat à chauffer.
- ✓ Une fois porté à ébullition, ajoutez la gélatine essorée et mélangez le tout pour qu'elle fonde.
- ✓ Versez la préparation dans 1 verrine, puis laissez refroidir à température ambiante avant de la mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- ✓ Une fois la panna cotta prise, déposez 20 g de caramel au beurre salé sur chaque verrine puis 16 g de brisures de Spéculoos.