Mokka panna cotta met karamel schotsen

Ingrediënten

3.5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
110 g (gram) Suiker (fijne)
400 ml Verse slagroom (onbereid)
150 g (gram) Pure chocolade
2 Eetlepel(s) Espressopoeder
75 g (gram) Suiker (fijne)
2 tl. (theelepels) Water

Keukenspullen

Steelpan
Garde
Mengkom
Maatbeker
2 Stuk(s) Schaaltje(s)



1. Panna cotta maken

Week de **gelatine (3,5 blaadjes)** in ruim koud water.



2. Stap 2

Breng de **slagroom (400 ml)** en de **suiker (110 g)** aan de kook, voeg de geweekte gelatine toe en roer totdat de gelatine is opgelost.



3. Stap 3

Voeg de **pure chocolade (150 g)** en de **oplosespresso (2 eetlepels)** toe aan de hete slagroom. Blijf roeren totdat alles volledig is opgelost.

Giet het mengsel in vormpjes en laat de panna cotta minimaal **3 uur opstijven** in de koelkast.

Voor het serveren: houd de vormpjes enkele seconden in een bak met heet water en haal voorzichtig een mes langs de rand. Stort de panna cotta voorzichtig op kleine schoteltjes.



4. Karamel schotsen maken

Strooi de helft van de **suiker (75 g)** met het **water (2 eetlepels)** in een pan en zet deze op middelhoog vuur. **Roer niet!** Laat de suiker smelten.

Zodra alle suiker is gesmolten, strooi je de resterende suiker erbij. Laat het geheel smelten en karamelliseren tot een goudbruine kleur.



5. Stap 4

Haal de pan van het vuur en roer kort door de karamel. Giet de karamel op een stuk bakpapier en spreid het met een lepel uit tot een dunne laag. Laat volledig afkoelen.

Breek de karamel in stukken zodra het hard is. Garneer de panna cotta vlak voor het serveren met de karamel schotsen.