

# Panna cotta al cocco con salsa di cioccolato

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min  
 **Cottura:** 1 min  
 **Dosi per:** 6 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento in frigorifero

La panna cotta al cocco con salsa di cioccolato è un fresco dessert al cucchiaio dal gusto esotico e solare, irresistibilmente cremoso e invitante.

La preparazione della panna cotta al cocco è molto semplice: basterà che acquistiate del latte di cocco, facilmente reperibile nei negozi di generi alimentari etnici, da aggiungere alla panna, allo zucchero e alla colla di pesce.

La salsa di cioccolato, e una lieve spolverizzata di cocco grattugiato, completeranno la presentazione del la panna cotta, rendendolo questo dessert particolarmente accattivante.



### per 6 panna cotta al cocco

[» Colla di pesce](#) 8 gr   
[» Latte](#) di cocco (non zuccherato) 300 ml   
[» Panna](#) fresca liquida 400 ml   
[» Zucchero](#) 120 gr

### per la salsa di cioccolato

[» Cioccolato](#) fondente 100 gr   
[» Latte](#) di cocco 8 cucchiari   
[» Noce di cocco](#) grattugiata 6 cucchiaini

## Preparazione



Mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce (1) fino al completo ammorbidimento. Nel frattempo versate in un tegame la panna, lo zucchero (2) e il latte di cocco (3) quindi, mescolando per sciogliere lo zucchero, portate il composto a sfiorare l'ebollizione.



Togliete il tegame dal fuoco, estraete dall'acqua e strizzate la colla di pesce (4), poi incorporatela al composto di panna (5) e mescolate per farla sciogliere completamente. Suddividete il tutto in 6 stampini monoporzione (6) (da circa 150 ml l'uno), lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente e poi mettete gli stampini in frigorifero per almeno 4 ore.



Mezz'ora prima di servire la panna cotta al cocco, preparate la salsa, tritando il cioccolato (7) e facendolo sciogliere a bagnomaria; quando il cioccolato sarà ridotto in una crema liscia e priva di grumi, aggiungete nel bagnomaria il latte di cocco bollente (8) e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Lasciate intiepidire la salsa mescolando di tanto in tanto (9), quindi sformate la panna cotta.



Per farlo, immergete lo stampino in acqua bollente per 3-4 secondi fermandovi a 2-3 mm dal bordo; col la punta di un coltellino a lama liscia incidete il perimetro della panna cotta fermandovi a  $\frac{1}{2}$  cm di profondità e capovolgete lo stampino sul centro del piatto da portata prescelto (date qualche piccolo colpetto per fare fuoriuscire la panna cotta). Guarnite la panna cotta con la salsa di cioccolato e spolverizzatela con un cucchiaino di cocco grattugiato. Servite immediatamente.

### Consiglio

Se vi piace, nel tegame assieme alla panna e al latte di cocco, potete aggiungere un paio di cucchiaini di cocco grattugiato. Al posto della salsa di cioccolato potete utilizzare del normale caramello (vai alla ricetta cliccando [qui](#)).