

## Σοκολατένια πανακότα



Υλικά

200 γραμμ. μαύρη σοκολάτα 70%

2 φύλλα ζελατίνη

200ml γάλα

250ml κρέμα γάλακτος

100γρ. ζάχαρη

1 κλωνάρι βανίλιας

### Διαδικασία

Κόβουμε την σοκολάτα σε κομμάτια και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί. Όταν λιώσει η σοκολάτα την αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει λίγο. Μουλιάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό για 5 λεπτά.

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, την ζάχαρη, τη βανίλια και τα αφήνουμε όλα να πάρουν μία βράση. Σουρώνουμε το μίγμα στη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Στραγγίζουμε τις ζελατίνες και τις ρίχνουμε στο μίγμα.

Ανακατεύουμε καλά μέχρι να διαλυθούν. Τοποθετούμε το μείγμα είτε σε φόρμες για πανακότα είτε σε ποτήρι.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)