

Suklaa panna cotta



 10 min.  355 kcal  SteviaSweet NESTE

Valmistus

Laita liivate likoamaan kylmään veteen noin viideksi minuutiksi. Kiehauta kerma ja maito kattilassa. Lisää joukkoon paloitteltu suklaa ja makeutusaine. Puserra liivateesta ylimääräinen vesi pois ja lisää se seokseen. Sekoita tasaiseksi.

Jaa seos tarjoiluastioihin ja peitä astiat kelmulla. Anna hytyä kylmässä vähintään 4 tuntia tai yön yli.

Koristele annokset rouhitulla suklaalla tai kaakaojauheella.

Ainekset 4 annosta

1 (3 g)	liivatelehti
2 1/2 dl	kuohukermaa
1 dl	maitoa
1 tl	SteviaSweet NESTE
100 g	tummaa (sokeritonta) suklaata

Tarjoiluun

rouhittua suklaata tai kaakaojauhetta

Ravintoarvot per annos

355	kcal
1491	kJ
4	g Proteiinia
16.5	g Hiilihydraatit
31	g Rasvaa