



Panna Cotta al volo



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

RICETTA N°5



PANNA COTTA AL VOLO.

INGREDIENTI:

500 g di panna fresca liquida , 1 Baccello di vaniglia Decorì, 80 g di zucchero , 8 g di Gelatina in fogli Decorì

Per il topping di fragole: 150 g di fragole, 1 cucchiaino di Zucchero a velo Decorì, succo di 1/2 limone

Per la decorazione: fragole



PREPARAZIONE:

- 1 • Metti a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 15 min.
- 2 • Incidi il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza ed estrai i semi con la punta di un coltello.
- 3 • Metti in un pentolino la panna e versa lo zucchero. Aggiungi semi e baccello, scaldi a fuoco basso e quando la panna sfiorerà il bollore, spegni il fuoco e rimuovi il baccello.
- 4 • Scola la gelatina e immergi nel pentolino con la panna calda. Mescola fin quando la gelatina non si sarà sciolta completamente.
- 5 • Riempi 4 stampini della capacità di 150 ml e metti la panna cotta in frigorifero a rassodare per 5 ore. Per sformare la panna cotta, immergi gli stampini in acqua bollente per pochi secondi.

PER IL TOPPING DI FRAGOLE:

- 1 • Trita le fragole in un mixer. Aggiungi il succo di mezzo limone e lo zucchero a velo e frulla.
- 2 • Passa il composto al colino per eliminare i semi e versa uno strato sulla panna cotta.
- 3 • Conserva in frigo fino al momento di servire, decora con fragole.