

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta al caffè con crema al whisky

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La panna cotta al caffè con crema di whisky è un dessert raffinato e di carattere, per chi ama in modo particolare il profumo del liquore abbinato al dolce. Gradevole, fresco, delizioso, è un dessert perfetto per concludere un pranzo o una cena importanti senza complicarsi la vita in cucina!

## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

ZUCCHERO 75 gr

WHISKY 30 gr

CAFFÈ SOLUBILE 10 gr

CAFFÈ ( di moka ) - 25 gr

VANIGLIA 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

aromatizzata con 40 g di whisky -

CHICCHI DI CAFFÈ

## PREPARAZIONE

**1** Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 100 g di panna.



**2** Quando il latte e la panna saranno caldi, senza giungere a bollire, unite lo zucchero e mescolate.



**3** Una volta sciolto lo zucchero nel composto di latte e panna, unite la gelatina ben strizzata e fate sciogliere anch'essa.



4 Unite, quindi, la panna rimanente, il whisky e la vaniglia e mescolate.





- 5 Fate sciogliere il caffè liofilizzato nel caffè preparato con la moka ed unitelo alla base di panna cotta.



- 6 Prendete 6 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi la base di panna cotta al caffè e whisky, quindi riponete il tutto in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



- 7 Poco prima di servire le panne cotte, preparate la salsa al cioccolato come da ricetta che troverete cliccando sulla salsa nella lista degli ingredienti ed aggiungetevi, solo alla fine, 40 g di whisky per aromatizzarla.



- 8 Servite le panne cotte su uno specchio di salsa al cioccolato e decoratele con dei chicchi di caffè.