DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta all'uva

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*

INGREDIENTI

500 g di panna

100 g di zucchero

12 g di gelatina in fogli

500 g di uva bianca.

PER DECORARE

Chicchi di uva bianca e nera e una foglia di vite.

PREPARAZIONE

1 Mettete la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda per 10 minuti.

Nel boccale del bimby inserite i chicchi di uva.

2 Lavorate 5 secondi a velocità 5.

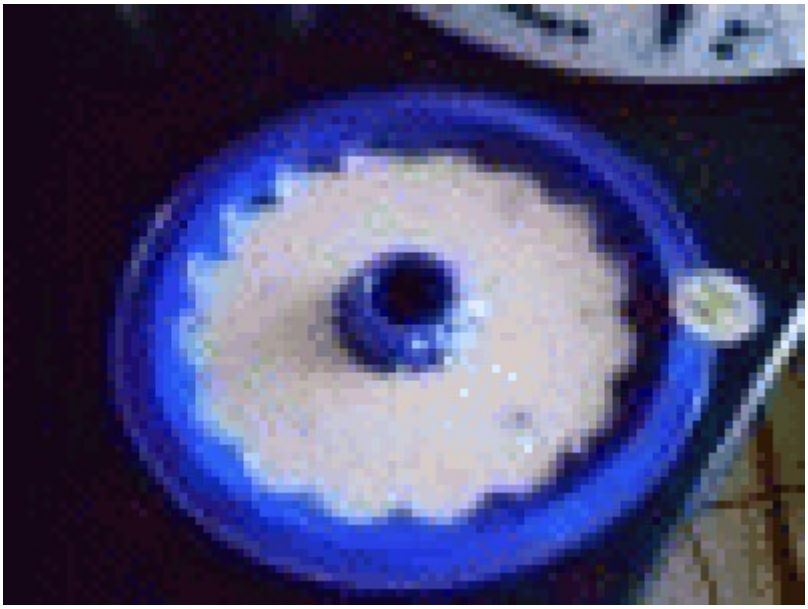
3 Filtrate.

4 Nel boccale mettete la panna e zucchero e montare 5 minuti a 80°C a velocità 3.

5 Unite il succo d'uva e la gelatina sciolta in un cucchiaio di acqua calda.

6 Amalgamate 10 secondi a velocità 4.

Versate il composto nello stampo a ciambella in silicone e coprite con i chicchi di uva nera.



7 Mettete a riposare in frigorifero per 3 ore.

Sformare delicatamente, decorare a piacere.