

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta bigusto menta e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



Menta e cioccolato, un abbinamento classico, raffinato e golosissimo! Cosa aspettarsi di più da una panna cotta? Preparatela per chiudere il pranzo o la cena con dolcezza e con la freschezza tipica della menta, piacerà a tutti!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 64 gr
SCIROPPO DI MENTA 50 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
ZUCCHERO 150 gr
VANIGLIA 1 pizzico

PREPARAZIONE

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

Scaldate in un pentolino il latte e 200 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 rum e la vaniglia; mescolate.





- 5** Dividete la base di panna cotta in due parti. Aggiungete ad una metà lo sciroppo alla menta e all'altra 100 g di cioccolato fondente fuso a bagno maria o nel microonde.



- 6 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli per metà con con la panna cotta alla menta. Riponete gli stampini in frigorifero cosicchè lo strato alla menta si possa solidificare leggermente.



7 Riprendete gli stampini dal frigorifero e terminate di riempirli con la panna cotta al cioccolato.



8 Riponete il tutto in frigorifero a rassodare per almeno 8 ore.