

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta bigusto panna e fragola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La panna cotta bigusto panna e fragola è oltre che un dolce al cucchiaio golosissimo, anche una grande possibilità di sfogo per le vostre fantasie culinarie! Giocate con le guarnizioni, il topping, i colori, la presentazione, concentratevi sull'estetica perchè il gusto è già garantito!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
FRAGOLE fresche - 100 gr
ZUCCHERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA
FRAGOLE immerse nel cioccolato fuso -

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 e la vaniglia; mescolate.



- 5 Dividete la base di panna cotta in due parti. Aggiungete ad una metà di panna cotta le fragole pulite, frullate e passate al colino.



- 6 Unite all'altra metà di base di panna cotta, i 100 g di cioccolato fondente fuso a bagnomaria o nel forno a microonde.



- 7** Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli per metà con la panna cotta alla fragola, riponeteli in frigorifero a solidificare.



- 8** Non appena il primo strato di panna cotta alle fragole si sarà leggermente solidificato, riprendete gli stampini dal frigorifero e terminate di riempirli con la panna cotta al cioccolato.



9 Mettete il tutto in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Accompagnate la panna cotta bigusto con un biscotto di pasta sigaretta (la ricetta la potrete trovare cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti) e fragole immerse nel cioccolato fuso.