

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con caramello al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Superba, la panna cotta con caramello al limone! Non si potrebbe definirla altrimenti, grazie a quel piccolo dettaglio di gusto che è il tocco pungente dell'agrume sulla nota dolce amara del caramello! Sperimentate questa versione del classico dolce al cucchiaio e non la lascerete più!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 150 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

CARAMELLO al limone -

PREPARAZIONE

- 1 Preparete il caramello al limone secondo la ricetta che troverete cliccando sul nome del caramello negli ingredienti.

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 ed il rum e mescolate.



5 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi uno strato di caramello all'arancia.

Riempite lo stampino con la base di panna cotta bianca e riponeteli in frigorifero a solidificare per 8 ore.

