

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con caramello al pompelmo

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

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



INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr

LATTE INTERO 150 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

RUM 65 gr

ZUCCHERO 150 gr

La panna cotta con caramello al pompelmo è una delle tante versioni fresche e dolcissime di questo dolce al cucchiaio così semplice da preparare e alla portata di tutti. Con pochi ingredienti di qualità porterete in tavola un dolce classico, tutto italiano e una grande base per dare sfogo alla vostra creatività!

PREPARAZIONE

- 1 **Preparate il caramello al pompelmo secondo la ricetta che troverete cliccando sul nome del caramello negli ingredienti.**

Mettete ad ammollare 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.

