

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta con salsa al cioccolato e alle pere

LUOGO: Europa / Italia

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



Nella panna cotta con salsa al cioccolato e alle pere, torna un duo di successo, una delle accoppiate perfette della pasticceria: pera e cioccolato, una coppia indissolubile che vi garantirà, come se ce ne fosse bisogno, un grande successo! La panna cotta nasce come dolce di semplice e veloce esecuzione, non potrete fallire il colpo, tanto meno con questa accoppiata di gusti!

## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr  
LATTE INTERO 150 gr  
COLLA DI PESCE 12 gr  
RUM 65 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
VANIGLIA 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA  
SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
SALSA ALLA PERA

# 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 e mescolate.





- 5 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna cotta.



**6** Riponeteli in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Accompagnate al panna cotta con un biscotto di pasta sigaretta e le salse alla pera e al cioccolato fondente (troverete le ricette cliccando sopra l'ingrediente nella lista degli ingredienti).