

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con topping alle fragole e aceto balsamico

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

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



Nella **panna cotta con topping** alle fragole e aceto balsamico, non si fa altro che unire due veri successi della pasticceria e del gusto, dando vita a un dessert al cucchiaio tutto italiano, genuino e delizioso!

Gustatelo fresco dopo un riposo di diverse ore in frigorifero, godetevi il profumo dell'aceto e il gusto combinato delle fragole, la morbida consistenza...

Insomma, godetevi questo dolce come merita! Una ricetta questa che dovete assolutamente provare e se amate questo dolce al cucchiaio in maniera particolare, ecco per voi la variante al [cioccolato](#): favolosa anche questa!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr

LATTE INTERO 150 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

RUM 65 gr

VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

TOPPING ALLA FRAGOLA E ACETO

BALSAMICO

PREPARAZIONE

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

Scaldare 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 della salsa al cioccolato e decorandola con il topping alle fragole e aceto balsamico (troverete le ricette cliccando sopra gli ingredienti nella lista degli ingredienti).