

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta al caffè con crema al whisky

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La panna cotta al caffè con crema di whisky e un dessert raffinato e di carattere, per chi ama in modo particolare il profumo del liquore abbinato al dolce. Gradevole, fresco, delizioso, è un dessert perfetto per concludere un pranzo o una cena importanti senza complicarsi la vita in cucina!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr

LATTE INTERO 75 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

ZUCCHERO 75 gr

WHISKY 30 gr

CAFFÈ SOLUBILE 10 gr

CAFFÈ (di moka) - 25 gr

VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

aromatizzata con 40 g di whisky -

CHICCHI DI CAFFÈ

PREPARAZIONE

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

Scaldare in un pentolino il latte e 100 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 whisky e la vaniglia e mescolate.





- 5 Fate sciogliere il caffè liofilizzato nel caffè preparato con la moka ed unitelo alla base di panna cotta.



- 6 Prendete 6 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi la base di panna cotta al caffè e whisky, quindi riponete il tutto in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.



- 7 Poco prima di servire le panne cotte, preparate la salsa al cioccolato come da ricetta che troverete cliccando sulla salsa nella lista degli ingredienti ed aggiungetevi, solo alla fine, 40 g di whisky per aromatizzarla.



- 8 Servite le panne cotte su uno specchio di salsa al cioccolato e decoratele con dei chicchi di caffè.