

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta base

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Con la **ricetta della panna cotta base** avete a disposizione una base su cui dare sfogo alla vostra creatività, accostando gusti tradizionali o inediti, topping golosissimi e colorati, giocando con guarnizioni e accompagnamenti.

La panna cotta è un dessert al cucchiaio tutto italiano, genuino, buono, versatile, un vero successo sempre e comunque. Questo dolce fa la felicità di tutti e proprio grazie ai differenti topping che potrete mettere, è adatto a grandi e piccini. Se fatto poi con materie prime di qualità può essere usato anche come merenda, magari accompagnandola con una dadolata di frutta fresca.

La ricetta della panna cotta è davvero molto semplice, diventerà di certo anche un vostro cavallo di battaglia.

Provate la nostra panna cotta e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Se inoltre siete a caccia di ricette di dolci al cucchiaio, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [mousse all'arancia](#)

Qui inoltre altre ricette di panna cotta:

[panna cotta alle fragole](#)

[panna cotta bigusto](#)

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 600 gr

LATTE INTERO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

RUM 65 gr

VANIGLIA 1 bacca

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la panna cotta base dovrete dapprima mettere ad ammolare la gelatina in fogli in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 200 g di panna fresca liquida, mi raccomando non utilizzate la panna da cucina bensì la panna fresca!.



2 Quando il latte e la panna saranno caldi, senza però 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.



6 Riponeteli in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Decorate la panna cotta base come più preferite, con topping del gusto che amate di più o con biscottini e cialde.

CONSIGLIO

Mi capita spesso e volentieri che la panna cotta mi si separa, uno strato dalla consistenza più gelatinosa e uno più compatto...come mai?

Probabilmente non metti la gelatina in ammollo in acqua fredda e la aggiungi al composto ancora sul fuoco, prova a fare l'opposto: metti i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti, quindi strizzali bene e aggiungili al composto di panna cotta solo quando è ancora molto caldo ma fuori dal fuoco.

Se non trovo gli stampi come i vostri quali posso utilizzare?

Di stampini ne esistono una varietà infinita, da quelli in alluminio monouso a quelli in silicone o ancora come i nostri con un coperchietto che, una volta aperto, fa penetrare l'aria e scollare la panna cotta.

Se preferite una panna cotta a forma di budino potete utilizzare appunto gli stampini in alluminio per budini.

Posso usare la panna da cucina, quella che uso per fare i tortellini panna e prosciutto per intenderci, al posto della panna fresca?

No, purtroppo per questa ricetta non si può usare la panna da cucina, è necessario usare quella fresca.