

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Panna cotta base

di: *Cookaround*

---

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 cucchiaino, 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