

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Panna cotta con caramello al pompelmo

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

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



## INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr

LATTE INTERO 150 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

RUM 65 gr

ZUCCHERO 150 gr

La panna cotta con caramello al pompelmo è una delle tante versioni fresche e dolcissime di questo dolce al cucchiaio così semplice da preparare e alla portata di tutti. Con pochi ingredienti di qualità porterete in tavola un dolce classico, tutto italiano e una grande base per dare sfogo alla vostra creatività!

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate il caramello al pompelmo secondo la ricetta che troverete cliccando sul nome del caramello negli ingredienti.

Mettete ad ammollare 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 ed il rum e mescolate.



**5** Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi uno strato di caramello all'arancia.

Riempite lo stampino con la base di panna cotta bianca e riponeteli in frigorifero a solidificare per 8 ore.

