

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con caramello all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La panna cotta con caramello all'arancia unisce la decorazione classica del caramello con il gusto fresco e agrumato dell'arancia, un duo vincente che si rafforza in questo delizioso dolce al cucchiaio, davvero semplice da preparare!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 150 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

CARAMELLO all'arancia -

PREPARAZIONE

1 Preparate il caramello all'arancia secondo la ricetta che troverete cliccando sul link 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.

