

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con salsa al cioccolato e alle pere

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



Nella panna cotta con salsa al cioccolato e alle pere, torna un duo di successo, una delle accoppiate perfette della pasticceria: pera e cioccolato, una coppia indissolubile che vi garantirà, come se ce ne fosse bisogno, un grande successo! La panna cotta nasce come dolce di semplice e veloce esecuzione, non potrete fallire il colpo, tanto meno con questa accoppiata di gusti!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 800 gr
LATTE INTERO 150 gr
COLLA DI PESCE 12 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 150 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PASTA SIGARETTA
SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
SALSA ALLA PERA

PREPARAZIONE

1 Mettete ad ammolare 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, il rum e la vaniglia e mescolate.





- 5** Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e riempiteli con la base di panna cotta.



- 6** Riponeteli in frigorifero per almeno 8 ore a solidificare.

Accompagnate al panna cotta con un biscotto di pasta sigaretta e le salse alla pera e al cioccolato fondente (troverete le ricette cliccando sopra l'ingrediente nella lista degli ingredienti).