

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta con salsa alle ciliegie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



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 DECORARE

SALSA ALLE CILIEGIE

La panna cotta con salsa alle ciliegie è un dolce che non ha bisogno di nulla per essere accompagnato. Gustatela così, cucchiaino dopo cucchiaino, semplicemente annegata nella sua salsa di un rosso vivido, splendida fuori quanto è deliziosa dentro!

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 ed il rum e mescolate.



5 Prendete 12 stampini monoporzione per panne cotte e versatevi la base di panna cotta appena realizzata.

Riponete in frigorifero a solidificare per almeno 8 ore.

Passate le 8 ore, sformate le panne cotte e decoratele con la salsa alle ciliegie (troverete la ricetta di questa salsa cliccandola nella lista degli ingredienti).