

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta farcita con gelatina d'albicocche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La panna cotta farcita con gelatina di albicocche è una versione creativa e leggermente più complicata della panna cotta con semplice topping, il che è tutto dire! Se già la panna cotta è un dessert di esecuzione facilissima, qui il livello di difficoltà sale leggermente, perchè la gelatina si sa, è un po' complicata! Lasciatevi tentare e proponete questo dolce dall'aspetto professionale al termine di un menù importante: il successo è garantito!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 400 gr
LATTE INTERO 75 gr
COLLA DI PESCE 6 gr
FRAGOLE fresche - 100 gr
RUM 65 gr
ZUCCHERO 75 gr
VANIGLIA 1 pizzico

INGREDIENTI PER GELATINA DI ALBICOCHE

MARMELLATA DI ALBICOCHE 100 gr
COLLA DI PESCE 2 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

SALSA ALL'ARANCIA
MANDORLE IN SCAGLIE tostate -

PREPARAZIONE

1 Mettete ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Scaldate in un pentolino il latte e 100 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, la vaniglia e le fragole, pulite, frullate e passate al colino; mescolate.





- 5 Prendete 12 stampini e riempiteli per metà con il composto di panna cotta; riponeteli in frigorifero a rassodare leggermente.



6 Mettete ad ammollare 2 g di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Nel frattempo, fate scaldare in un pentolino la marmellata di albicocche.



7 Non appena la marmellata raggiunge il bollore, toglietela dal fuoco, unitevi la colla di pesce ammollata e strizzata e fatela sciogliere completamente.



8 Fate intiepidire la gelatina.



9 Riprendete gli stampini con la panna cotta dal frigorifero e create uno strato con la gelatina di albicocche appena realizzata; rimettete gli stampini in frigorifero a rassodare nuovamente.



10 Quando anche la gelatina si sarà solidificata, finite di riempire gli stampini con la base di panna cotta rimasta.



11 Riponete il tutto in frigorifero per almeno 8 ore.

Quando la panna cotta si sarà solidificata completamente, sformatela nei piatti e decoratela con la salsa all'arancia e scaglie di mandorle tostate.