Pana Cotta con Almíbar de Café y Biscotti



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua frìa: 40 c.c.
Crema de leche: 900 c.c.
Leche: 300 c.c.
Azucar: 225 grs
Gelatina en polvo sin sabor: 8 Gramos
Vaina de vainilla: c/n

Almíbar de café

Café caliente: 2 Tazas
Azucar: 1 Taza

Biscotti

Aceite De Oliva: 70 c.c.
Azucar: 500 grs
Huevos: 4 Unidades
Harina: 520 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Almendras picadas: 300 Gramos
Yemas: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdta
Limón para su ralladura: 1 unidad
Polvo de hornear: 10 Gramos

Preparación de la Receta

Panna Cotta

- Disolver la *gelatina* en el agua fría
- Calentar la *crema* de leche, la leche, el azúcar y la vaina de vainilla sin dejar que hierva.
- Agregar un poco de la mezcla caliente a la *gelatina*
- Mezclar bien y unir al resto de la preparación
- Tamizar y verter en los vasitos.
- Dejar enfriar 24 horas.

Almíbar

- Colocar el **café** y el azúcar en una sartén y llevar al fuego
- Cocinar hasta que el **almíbar** esté espeso
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Cuando las pannaccotta ya tomaron estructura, verter un poco de *almíbar* de *café* por encima para generar y servir con biscottis.

Biscotti

- Unir los huevos, las yemas, el azúcar, el aceite de oliva, las ralladuras y la vainilla.
- Mezclar la *harina* con el polvo para hornear y agregar la preparación de huevos
- Incorporar las almendras picadas y armar con la masa fría rollitos de aproximadamente 5 cm de diámetro.
- Cubrir una bandeja para horno con papel *manteca* y acomodar los rollitos dejando una separación de 5 cm entre cada uno
- Achatar los rollitos hasta dejarlos de aproximadamente de 2 cm de alto.
- Hornear a 180 grados, hasta que tomen un *color* levemente dorado
- Retirar del horno y en caliente cortar los biscotti de ½ cm de espesor.
- Bajar la temperatura del horno a 150 grados y hornearlos nuevamente 25 minutos para que se sequen.
- Una vez fríos, guardar en frascos herméticos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pana-cotta-con-almibar-de-cafe