

# Panacotta Crispy



## Ingredientes

### Base

**Cereales:** 50 grs.

**Manteca:** 80 grs.

**Galletitas de vainilla molidas:** 150 grs.

### Panacotta

**Frambuesas congeladas:** Cantidad necesaria

**Crema:** 1200 ml.

**Gel abrillantador:** Cantidad necesaria

**Leche caliente:** 300 ml.

**Azúcar:** 180 grs.

**Agua:** 200 ml.

**Gelatina sin sabor:** 40 grs.

## Preparación de la Receta

### Para la base

- Mezclar 80 g de *manteca* con 150 g de galletitas de vainilla molidas
- Agregar 50 g de cereales
- Volcar en una cintura de 22 cm x 22 cm y hornear a 180 grados por 10 minutos.

### Para la panacotta

- Volcar lentamente en forma de lluvia 40 g de *gelatina* en 200 ml de agua y dejar reposar.
- En una olla mezclar 1200 ml de *crema* de leche, 300 ml de leche y 180 g de azúcar, llevarlo a fuego hasta que comience a *hervir*
- Retirar y agregar la *gelatina* hidratada previamente.

- Sobre la base horneada colocar una capa de pedacitos de frambuesas congeladas y verter la panacotta
- Dejar reposar en heladera por 8 horas.

## **Armado**

- Cortar la panacotta refrigerada
- Decorar con gel de brillo para postres.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panacotta-crispy>