Panna Cotta De Caffé



Ingredientes

Cafe soluble: 3 Cucharada
Crema acida: 2 Tazas
Azucar: 1 Taza
Tomillo: 2 Cucharadas
Chocolate: c/n
Crema para batir: ½ Litro
LECHE ENTERA: 2 Tazas
Grenetina en polvo: 10 g

Preparación de la Receta

- Poner a calentar en una *cacerola*, a fuego bajo, la leche junto con la *crema* ácida, el azúcar, el *tomillo* y el *café*, sin que hierva,
- Retirar del fuego y dejar enfriar
- Exactamente a los 80 º Grados.
- Mientras esté enfriándose la mezcla anterior, hidratar la *grenetina* en un recipiente con agua durante 5 minutos y montar la *crema* para batir en un tazón.
- Cuando todavía la mezcla de la leche esté tibia, integrar poco a poco, con movimientos envolventes, la *grenetina* y la *crema* montada.
- Vaciar en moldes individuales y dejar enfriar en el refrigerador durante 2 horas
- Desmoldar para servir,
- Espolvorear con *CHOCOLATE* RALLADO

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-de-caffe