Panna cotta de mora



Ingredientes

Gelatina sin sabor: 7 Gramos
Crema de leche: 380 Gramos
Salsa de moras: 180 Gramos
Agua fría para hidratar: 35 Gramos
Azucar: 60 Gramos

Montaje

Crema chantilly: 50 Gramos
Moras: 2 Unidades
Salsa de moras: Cantidad necesaria

Salsa de mora

Agua: 48 Gramos
Moras: 200 Gramos
Fecula De Maiz: 6 Gramos
Azucar: 65 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar la *gelatina* sin sabor en el agua
- Dejar reposar
- En una olla pequeña poner la *crema* de leche o *nata* para montar junto con el azúcar y la salsa de mora (receta anterior).
- Llevar a calentar a fuego medio hasta que de el primer hervor
- No calentar en exceso porque se podría cortar
- Adicionar la *gelatina* hidratada y revolver
- Verter la mezcla en 4 frascos de vidrio de 231 ml y llevar a refrigerar
- Decorar los postres con un poco de salsa de mora, un copo de *crema* chantillí y un trozo de mora
- Rinde para 4 postres de 160gr en frasco de 231 ml

Salsa de mora

- Mezclar el agua junto con la fécula.
- En una olla pequeña, poner la mora, el azúcar y la mezcla de fécula, mezclar
- Llevar a fuego medio y dejar cocinar hasta que hierva y espese
- Dejar enfriar por completo

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