Panna cotta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 150 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Azucar impalpable: 150 g
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Crema de leche: 1200 cc
Grapa: 150 cc

Biscotti

Ciruelas pasas: 30 g
Pistachos: 30 grs.
Harina: 400 grs.
Higos secos: 30 g
Limon: 1 Unidad
Pasas de Uva: 30 grs.
Damascos secos: 30 g
Huevos: 6 Unidades
Azucar impalpable: 400 grs.
Polvo de hornear: 1 cda.

Varios

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

- Corte la cáscara de *limón* en tiras.
- En una *cacerola* disponga 900 cc de *crema* de leche, la cáscara de *limón* y la vainilla
- Deje reducir a la mitad
- Pase por un *tamiz* y enfríe en baño María inverso
- Bata 300 cc de *crema* con el azúcar a punto cinta
- Reserve en la heladera
- Caliente la leche.
- Hidrate la *gelatina* con un poco de agua y mezcle con la leche caliente.

- Mezcle las tres preparaciones y la grapa.
- Distribuya en moldes individuales y deje enfriar en la heladera durante 8 horas aproximadamente.

Biscotti

- Corte las frutas en trozos pequeños e hidrate.
- Mezcle la *harina*, el polvo de hornear, las frutas, el azúcar, los huevos y la ralladura de *limón*.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada.
- Disponga en una placa enmantecada y cocine en horno precalentado a 180ºC durante 30 minutos.
- Corte en rebanadas finas y tueste en el horno.

Presentación

- Desmolde en la panna cotta en platos individuales y rocié con un poco de grapa.
- Acompañe con frutas rojas y los biscotti.

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