Panna Cotta de Chocolate Blanco

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ensalada de fruta

Anana: 150 grs
Granadas: 2 cdas
Kiwi: 2 Unidades
Manzana verde: 150 grs
Salsa de maracuyá: c/n
Coco rallado: c/n
Jugo de Limón: 1 cda
Mango: 200 grs
Melon: 200 grs
Hojas de menta: c/n

Pannacota

Agua: 8 cdas
Chocolate blanco: 200 grs
Crema de leche: 400 cc
Polvo de hornear: 1 cda
Caramelo derretido: 200 grs
Gelatina sin sabor: 6 grs
Leche de coco: 100 cc

Preparación de la Receta

Pannacotta

- En una ollita hacer un caramelo rubio
- Con el caramelo aún en caliente y fuera del fuego agregar polvo de hornear, revolver y una vez disuelto llevarlo a una placa siliconada
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar.
- En una ollita calentar *crema* de leche, leche de coco y **chocolate** blanco picado
- Revolver hasta disolver
- Reservar
- Hidratar *gelatina* sin sabor en agua y diluir en la olla con con la *crema* y el *chocolate*.

- Llevar la preparación a un molde de budín y dejar enfriar en heladera por una noche.
- Desmoldar y servir la pannacotta con la ensalada de frutas
- Terminar con virutas de *chocolate* blanco, pulpa de *maracuyá* y el trozos de caramelo.

Ensalada de frutas

- En un bol mezclar *kiwi*, melón, *manzana* verde, *ananá*, mango, pulpa de *maracuyá* fresca, granadas, *jugo* de *limón* y hojas de *menta*.
- Todas las frutas cortadas en cubos pequeños.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-los-petersen