Variedad de panacottas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 250 grs.
Frutas Rojas: 250 g
Vino rosado: 250 cc
Azucar: 40 grs.
Gelatina sin sabor: 15 grs.

Crema

Azucar: 55 grs.
Crema de leche: 600 cc
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Gelatina sin sabor: 15 grs.

Culis

Almibar: 150 cc
Frutas Rojas: 150 g

Varios

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

- Hidrate la *gelatina* con agua por 3 minutos
- En una *cacerola* coloque el vino rosado con el azúcar a disolver a fuego medio.
- Retire y agregue la *gelatina*
- Deje que baje la temperatura.
- En un molde de terrina coloque las frambuesas, las frutas rojas y la mezcla de vino.
- Lleve a la heladera a enfriar por 3 horas.

Crema

- Hidrate la *gelatina* con agua por 3 minutos.
- Corte la *chaucha* de vainilla al medio.
- En una *cacerola* coloque a calentar la mitad de la *crema* de leche con la vainilla y el azúcar.
- Bata la otra mitad de la *crema* de leche a punto chantilly.
- Retire del fuego, quite la vainilla y agregue la *gelatina*.
- Cuando entibie agregue el resto de la *crema* batida.

Armado

- Cuando la mezcla de vino y frutas rojas solidifique agregue la *crema*.
- Lleve a la heladera a enfriar por 3 horas mínimo.
- Desmolde y corte en porciones.

Culis de frutas rojas

- En un procesador coloque *almíbar* y frutas rojas
- Procese hasta que quede una salsa lisa

Presentación

- Sirva con coulis de frutas rojas y frutas rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-panacottas-3