

DOLCI E DESSERT

Panna cotta con il caramello

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

35 min

Ingredienti per 6 persone

Panna da montare	800 g
Latte	250 g
Zucchero	200 g
Colla di pesce	12 g
Zucchero per il caramello	150 g

Preparazione

- 1 Preparare il caramello, facendo cuocere a fuoco moderato lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua fino a quando assumerà un bel colore caramello, appunto.
- 2 Versarlo allora in uno stampo a cassetta, ricoprendone fondo e pareti. Porre ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Raccogliere in una casseruola la panna non montata, il latte e lo zucchero.
- 3 Portare sul fuoco moderatissimo per circa 15 minuti circa, facendo riscaldare il composto che, però, non deve assolutamente bollire.
- 4 Allora aggiungere la colla di pesce ben strizzata e, mescolando, accertarsi che si scioglia completamente.
- 5 Versare il composto nello stampo caramellato, lasciando raffreddare, quindi passare in frigorifero per almeno 12 ore. Mettere poi il dolce su un piatto da portata adeguato e servirlo con tutto il suo sughetto caramellato.
- 6 Io consiglio uno stampo tondo con un cono al centro, in modo che alla fine la panna cotta risulti simile ad una ciambella ed al centro si possa raccogliere il caramello. Si trovano in commercio.