

# PANNA COTTA

con salsa ai frutti di bosco



---

**Preparazione :** 25 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- PANNA COTTA : - 800 ml di panna da montare - 2 stecche di vaniglia - 120 g di zucchero in polvere - 4 fogli di gelatina (4 g) - SALSA AI FRUTTI DI BOSCO: - 100 g di fragole - 100 g di mirtilli - 200 g di lamponi - 50 g di more - 60 g di zucchero in polvere

---

1. Versare la panna e lo zucchero nel contenitore di metallo con l'interno delle stecche di vaniglia tagliate in due e grattato, poi avviare il programma ESPERTO, 6 minuti/ velocità 1A/85°C. Lasciare raffreddare 10 minuti.

2. Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti, poi strizzarli e aggiungerli nel contenitore. Riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 3/85°C.

3. Versare la crema ottenuta in piccoli stampi per panna cotta o cocottine, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente poi coprirli con la pellicola e metterli in frigorifero per 2-3 ore.

4. Servire la panna cotta sformata, accompagnata da un cucchiaino di salsa ai frutti di bosco.

## SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo.

2. Avviare il programma SMOOTHIE. Eventualmente, passare la salsa al chinoise\* per eliminare i semi. Lasciare raffreddare.

**Consigli del cuoco :**

Per sformare bene la panna cotta, mettere gli stampi per 3 secondi sotto l'acqua calda.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016