magimix

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 cucchiaio 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