

PANACOTA

■ Tiempo de frío: 8 horas

■ Porciones: 10



INGREDIENTES

Crema de leche: 250 gr.

Leche: 250 cc.

Azúcar impalpable: 100 gr

Esencia de vainilla: 1 cda

Gelatina sin sabor 5 gr.

FrutosRojos:c/n

Chocolate blanco:75 gr.



INSTRUCCIONES

1. Calentar (sin llegar a hervor) la crema junto con la leche y la vainilla.
2. Integrar con un batidor el azúcar impalpable.
3. Incorporar en caliente sobre el chocolate picado.
4. Hidratar la gelatina sin sabor en 25 cc de agua fría, luego activar en microondas por 20 seg.
5. Incorporar un poco de la crema a la gelatina para equiparar densidades y luego mezclar con el resto de la crema caliente.
6. Servir acompañado de los frutos rojos.