Panna cotta al caramello

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 8 gr colla di pesce in fogli
- 500 ml panna fresca liquida
- 1 baccello di vaniglia
- 170 gr zucchero a velo Despar
- 150 gr zucchero semolato Despar
- 1 cucchiaio di miele millefiori Despar
- q.b. succo di limone fresco

Preparazione

1 - Mettete i fogli di colla di pesce in una ciotola piena di acqua fredda, ad ammollare. Nel frattempo in un pentolino capiente mettete la panna liquida, il baccello di vaniglia inciso nella sua lunghezza e lo zucchero a velo. Scaldate il tutto senza far bollire la preparazione (eventualmente allontanate il pentolino dal fuoco per qualche minuto), quindi aggiungete la colla di pesce ammorbidita e ben strizzata e mescolate fino al completo scioglimento dell'addensante.

2 - Per un risultato più omogeneo, passate il preparato attraverso le maglie fini di un colino.

3 - Preparate ora il caramello, sciogliendo a fuoco basso lo zucchero semolato con 1 cucchiaio d'acqua ed uno spruzzo di succo di limone, quindi appena sciolto e dorato, unite il cucchiaio di miele.

4 - Versate, quindi, la panna cotta in 4 stampini precedentemente bagnati all'interno, alla cui base avrete posto un po' di caramello intiepidito.

5 - Fate raffreddare la crema e riponete in frigo gli stampini, coperti da carta alluminio per almeno 6 ore.

6 - Al momento di servire immergete la base degli stampini in acqua bollente e capovolgeteli sui piattini individuali.

7 - Godetevi il vostro dolce in buona compagnia!