

Panna cotta alla vaniglia con coulis di lamponi

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Dolci, Dolci al Cucchiaino, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/5770/panna-cotta-alla-vaniglia-con-coulis-di-lamponi>



La panna cotta alla vaniglia con coulis di lamponi è un dessert fresco e delicato, perfetto durante la stagione estiva. In questa versione è servita nei bicchieri con la decorazione obliqua che rende questo dessert molto scenografico e raffinato.

Semplicissima da realizzare e, vi assicuro, stupirete i vostri ospiti sia per la bontà che per la presentazione.
Un dolce dal gusto e dalla forma irresistibile...una vera e propria delizia per il vostro palato!

Ingredienti per panna cotta

- 500 ml di panna fresca
- 80 gr di zucchero
- 8 gr di colla di pesce (2 fogli grandi)
- 1/2 bacca di vaniglia

Ingredienti per coulis di lamponi

- 250 gr di lamponi freschi
- 40 gr di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione della panna cotta

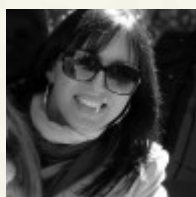
1. Per prima cosa mettete i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.
2. Versate la panna in un pentolino, tagliate con un coltello il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza ed estraete i semini aggiungendoli poi alla panna insieme alla bacca di vaniglia incisa. Versate anche lo zucchero e scaldate la panna a fuoco basso sempre mescolando fino a quando la panna sfiora il bollore. Spegnete il fuoco.
3. Trascorsi 10 min necessari per ammorbidire la colla di pesce, strizzatela con le mani e immergetela nella panna calda, quindi mescolate bene con la frusta fino a quando non si sarà completamente sciolta.
4. Filtrate la panna con un colino o semplicemente togliete la bacca di vaniglia immersa nella panna.
5. A questo punto prendere un vassoio dal bordo alto oppure una piccola scatola e 4 bicchieri. Disponete i bicchieri sul vassoio inclinandoli e appoggiateli sul bordo del vassoio (questo per mantenere la pendenza). Versate con delicatezza la panna nei bicchieri (più o meno fino a metà del bicchiere). Mettete tutto il vassoio in frigo per circa 3-4 ore fino a rassodamento.
6. Trascorse le ore di riposo sciacquate delicatamente i lamponi, mettete da parte qualcuno per la decorazione e frullate gli altri con lo zucchero a velo e il succo di limone fino ad ottenere la salsa omogenea. Se volete ottenere la salsa di lamponi ancora più liscia potete filtrarla con un colino per eliminare i semini (facoltativo).
Versate delicatamente la salsa nei bicchieri con la panna rassodata fino ad arrivare al bordo superiore della panna, quindi decorate con qualche lampone fresco, una fogliolina di menta e servite.

Consiglio

1. Dato che il rassodamento in frigo richiede un po' di tempo vi consiglio di preparare la vostra panna cotta la sera prima, lasciandola a rassodare in frigo tutta la notte.
2. Se tra i vostri commensali non ci sono i bambini potete aggiungere alla panna precedentemente scaldata un cucchiaino di cognac, rum o altro liquore a scelta per aromatizzare ulteriormente la vostra panna cotta.

Conservazione

1. La panna cotta può essere conservata in frigorifero 2 giorni al massimo.



Ricetta e fotografie di Paola L.

Per rimanere sempre aggiornati seguimi su pagina facebook **Magia del Gusto**, basta cliccare "Mi piace" per non perdere le mie ultime ricette pubblicate. Ti aspetto!