



PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA AI LAMPONI

Ingredienti

PANNA COTTA

500 ml panna fresca non zuccherata

80 gr zucchero

8 gr colla di pesce

Vaniglia

SALSA LAMPONI

500 gr lamponi freschi

90 gr zucchero

Acqua q.b.

CRUMBLE CACAO

225 gr farina

150 gr zucchero

150 gr burro

60 gr cacao amaro

Procedimento

Mettere in ammollo la cola di pesce in acqua fredda, a parte in un pentolino mettere panna zucchero e vaniglia e portare a ebollizione, dopodiché togliere dal fuoco e inserire la colla precedentemente strizzata.

Dopo versare il composto negli stampi e lasciare raffreddare prima a temperatura e poi in frigo

Per la salsa ai lamponi unire insieme tutti gli ingredienti e portare a ebollizione dopo frullare.

Per il crumble mescolare in una ciotola ampia tutti gli ingredienti insieme senza impastare, e dopo cucinare in teglia da forno a 175 per 12/14 min.