

Panna Cotta Ai Lamponi

Mettete a bagno la colla di pesce in una terrina con acqua fredda. Versate in una casseruola la panna e fatela scaldare a calore moderato; toglietela dal fuoco prima che arrivi a bollire e unite subito lo zucchero, la vaniglia e la colla di pesce, scolata e ben strizzata. Mescolate a fondo con un cucchiaino di legno, per essere certi di far sciogliere completamente gli ingredienti aggiunti. Trasferite quindi il composto in uno stampo a forma di ciambella della capacità di 1,5 l, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente e poi passatelo in frigorifero a rassodare per 2-3 ore. Al momento di servire, sformate la panna cotta su un piatto di portata, guarnitela con i lamponi e le foglioline di menta ben nettati e cospargetela con le mandorle tostate e tritate.

Ingredienti

100 Cl Panna Fresca Liquida
25 G Colla Di Pesce
40 G Zucchero
1 Bustina Vaniglia In Polvere
3 Rametti Menta Fresca
1 Cucchiaino Mandorle Tostate Tritate
400 G Lamponi

Note

Preparazione: 30 minuti.