

panna cotta con streusel alla cannella

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Novembre 2012 11:07 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 11:59



PANNA COTTA al caramello con streusel alla cannella

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

Per la panna cotta :

1 litro di panna liquida

100 gr. di zucchero

½ bacca di vaniglia bourbon

panna cotta con streusel alla cannella

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Novembre 2012 11:07 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 11:59

12 gr. di colla di pesce in fogli

Per il caramello:

250 gr di zucchero semolato

110 gr d'acqua

Per gli streusel:

150 gr. di farina di riso

150 gr.di farina di mandorle

150 gr. di burro

150 gr. di zucchero a velo

panna cotta con streusel alla cannella

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Novembre 2012 11:07 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 11:59

Cannella in polvere

Sale

Per la finitura :

zucchero a velo

Per la panna cotta: portate a ebollizione la panna. Appena raggiunto il bollore (fate attenzione, deve appena sobbollire), aggiungete lo zucchero, la bacca di vaniglia e i fogli di colla di pesce strizzati, fatti ammolare precedentemente nell'acqua fredda.

Per il caramello: preparatelo facendo sciogliere lo zucchero semolato in un pentolino dal fondo spesso con l'acqua e qualche goccia di limone senza mescolare, ma solo muovendo il pentolino. Quando ha raggiunto un bel colore ambrato versatene un po' sul fondo degli stampini e subito dopo versare la panna cotta e far rassodare in frigo per 5/6 ore. si può anche preparare la sera prima.

Per gli streusel:

In una ciotola unite le farine con lo zucchero a velo, un pizzico di sale e di cannella e mescolate bene. Aggiungete il burro e lavorate con un cucchiaio fino ad ottenere un composto sabbioso, un po' sbriciolato. Versate il composto in una teglia foderata con carta da forno e infornate a 160° per circa 12/13 minuti.

panna cotta con streusel alla cannella

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Novembre 2012 11:07 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 11:59

Per comporre il dolce:

sformate con attenzione le panne cotte dagli stampini, mettetele nei piattini e terminate con gli streusel sbriciolati.

Completate con una spolverata di zucchero a velo.