

# Panna cotta con caramello



## ingredienti

900 g di panna (fresca o UHT)  
150 ml di latte (meglio se intero)  
50 g di zucchero  
14 g di colla di pesce  
3 gocce di essenza alla vaniglia o una bacca

caramello

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

5 min

## RIPOSO

3-4 ore

## TEMPO TOTALE

3-4 ore 10 min

6-8 persone

## procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione la panna insieme al latte, lo zucchero e l'essenza di vaniglia (o la bacca chiusa), mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, in una ciotolina, ammollare i fogli di colla di pesce per 5 minuti e, quando la panna comincia a bollire, spegnere il fuoco, strizzare i fogli di colla di pesce e inserirli nella pentola, uno alla volta, mescolando con cura affinché si sciolgano. Fare intiepidire.

Preparare gli stampi (in questo caso sono monoporzione), bagnando l'interno con un po' d'acqua oppure, se si preferisce, colando direttamente all'interno il caramello (in questo caso sarà necessario tenere il caramello più morbido per impedire che si addensi troppo in frigorifero) e rivestendo con cura le pareti dello stampo. Versare il composto di panna all'interno degli stampini e quando sarà raffreddato, trasferire in frigorifero a rassodare per circa 3-4 ore.

Sformare con delicatezza la panna cotta in piatti individuali e servire accompagnata dal caramello.