Panna cotta

Questo classico dolce al cucchiaio e' tra i dessert piu' semplici da preparare.
Si tratta solo di versare gli ingredienti nel recipiente e farli bollire.
L'aroma di vaniglia e la panna danno al dolce una ricchezza corposa che viene bilanciata dall'aggiunta del rum.

Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti
2 fogli di gelatina
1 baccello/i di vaniglia
75 g di zucchero
500 ml di panna da cucina
1 cucchiaio ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
1½ cucchiaio di rum

Istruzioni per la preparazione

1. Metti la gelatina in ammollo in una ciotola di acqua. Taglia in senso longitudinale i baccelli di vaniglia e recuperane i semi.
2. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa i baccelli e i semi di vaniglia, lo zucchero
e la panna nella ciotola. Imposta la temperatura al massimo e la velocita' a 1. Quando il composto iniziera' a bollire, riporta a zero la temperatura. Strizza la
gelatina per rimuovere l'acqua in eccesso e successivamente aggiungila nel recipiente, versando poi l'estratto di vaniglia e il rum.
3. Setaccia il composto con un colino.

Per finire, in alternativa:

4. Metti a raffreddare in frigorifero, mescolando ogni 20 minuti. Trasferisci a cucchiaiate in stampi individuali per far solidificare. Saranno necessarie almeno
4 ore.

oppure

5. Riponi la crema in frigorifero a solidificare. Una volta solidificata, togli dal
frigorifero, versa nel recipiente e inserisci la Frusta a filo. Regola la temperatura al minimo e lavora velocita' 1. Continua a sbattere finche' il composto si sara' sciolto (a circa 30°C) e i semi di vaniglia saranno distribuiti uniformemente. Versa nelle coppe e rimetti in frigorifero a solidificare.

Abbinamenti classici:
- Mix di frutti rossi
- Uvetta sultanina affogata nell'Amaretto
- Pesche all'anice stellato