

Panna cotta bicolor (fresa y vainilla)

Préparation

1. Si buscas un postre sin horno, fresco y rápido de preparar, estás en la página correcta. Estas pannacottas bicolores deberían gustar a todos, especialmente porque puedes reemplazar la fresa con la fruta de tu elección: frambuesa, mango, piña, arándano.
2. ¡tú decides!
3. Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Calienta la crema con la vainilla.
5. Mezcla el azúcar y el agar-agar, luego viértelos en forma de lluvia en la crema caliente mientras remueves bien.
6. Cocina a fuego lento durante 2 a 3 minutos, removiendo regularmente (la mezcla debe hervir).
7. Vierte la crema en las verrines (ligeramente inclinadas si deseas el mismo resultado que yo), luego coloca en el refrigerador hasta que se enfríe completamente.
8. Cuando la panna cotta de vainilla se haya cuajado, prepara la de fresa: calienta la crema con el puré de fresa.
9. Mezcla el azúcar y el agar-agar, luego viértelos en forma de lluvia en la mezcla de crema y puré de fruta caliente mientras remueves bien.
10. Cocina a fuego lento durante 2 a 3 minutos, removiendo regularmente (la mezcla debe hervir).
11. Deja enfriar unos minutos y luego vierte la crema en las verrines nuevamente derechas.
12. Ponlas en el refrigerador hasta que se enfríen y cuajen.
13. Luego, cúbreles con coulis o puré de frutas, ¡y a disfrutar!