

Panna cotta bicolore (fragola e vaniglia)

Préparation

1. Se stai cercando un dessert senza forno, fresco e veloce da preparare, sei sulla pagina giusta. Queste panna cotta bicolori dovrebbero piacere a tutti, tanto più che puoi sostituire la fragola con il frutto di tua scelta: lampone, mango, ananas, mirtillo.
2. a te la scelta!
3. Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Scalda la panna con la vaniglia.
5. Mescola lo zucchero e l'agar agar, poi versali a pioggia nella panna calda mescolando bene.
6. Cuoci a fuoco basso per 2-3 minuti mescolando regolarmente (il composto deve arrivare a ebollizione).
7. Versa la panna nei bicchierini (leggermente inclinati se desideri lo stesso risultato che ho ottenuto io), poi metti in frigorifero fino a completo raffreddamento.
8. Quando la panna cotta alla vaniglia si è solidificata, prepara quella alla fragola: scalda la panna con la purea di fragola.
9. Mescola lo zucchero e l'agar agar, poi versali a pioggia nel composto di panna e purea di frutta caldo mescolando bene.
10. Cuoci a fuoco basso per 2-3 minuti mescolando regolarmente (il composto deve arrivare a ebollizione).
11. Lascia raffreddare qualche minuto quindi versa la panna nei bicchierini nuovamente dritti.
12. Mettile in frigorifero fino a quando si raffreddano e si addensano.
13. Poi copri le con salsa o purea di frutta, quindi buon appetito!