TAYLOR & COLLEDGE

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Tempo totale di preparazione: 195 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

Ingredienti

Ingredienti

12 g gelatina in fogli
1 cucchiaio acqua bollente
500 ml panna da montare (2 tazze)
55 g zucchero
3 cucchiaini Pasta di Vaniglia Taylor & Colledge
Coulis di lamponi

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra panna cotta alla vaniglia ricetta. Ungi 4 pirottini o stampini del diametro di 6 cm circa.
2. Ammolla i fogli di gelatina in acqua per 10 minuti.
3. Metti tutti gli altri ingredienti in un pentolino, scalda a fuoco basso e continua a mescolare, fino a quando il composto sobbolle. Strizza i fogli di gelatina, aggiungili nel pentolino con gli altri ingredienti e mescola fino a completo scioglimento. Togli il pentolino dalla fiamma.
4. Distribuisci il composto nei pirottini, lascia intiepidire e poni in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore.
5. Sforma i pirottini su un piatto da portata. A piacere, puoi servire la panna cotta con coulis di lamponi.Godetevi il loro panna cotta alla vaniglia.