

Panna cotta al caffè

8 tazzine di



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
200 ml panna
300 ml latte
7 g caffè solubile in polvere
200 g panna montata zuccherata
1 confezione di Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI
caffè macinato

- 1 Monta lo stampo seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versa panna e latte in un pentolino, aggiungi il caffè solubile, stempera leggermente e porta ad ebollizione.
- 2 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande e mescola bene. Riporta ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 3 Versa la crema nello stampo e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 4 Trasferisci la panna cotta in una terrina, con una frusta a mano o un minipimer omogenizzala, quindi dividila in 8 tazzine da caffè e ponila in frigorifero per 20 minuti.
- 5 Prima di servire aggiungi un po' di caramello in ogni tazzina, decora con ciuffetti di panna montata, un pizzico di caffè in polvere e le decorazioni al gusto cioccolato.
- 6 Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.