


Panna cotta di Pasqua

6 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
300 ml latte
250 ml panna da montare
150 g colomba tagliata a cubetti
100 g cioccolato fondente

- 1 Versa il latte, 200 ml di panna in un pentolino e porta ad ebollizione.
- 2 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande e mescola bene.
- 3 Porta nuovamente ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 4 Togli il pentolino dal fuoco, aggiungi la colomba a cubetti, il caramello e amalgama bene.
- 5 Versa la crema in 6 stampini e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 6 In un pentolino scalda 50 ml di panna, senza farla bollire, aggiungi il cioccolato a pezzetti, mescola fino al completo scioglimento e lascia raffreddare completamente.
- 7 Prima di servire, sforna le panne cotte, completa con la crema al cioccolato e decora a piacere con pezzetti di cioccolato.
- 8 Conserva le panne cotte in frigorifero e consumale entro 48 ore.