

Biscoff® panna cotta

10 pasos

Una deliciosa panna cotta con un toque de Biscoff. Una clásica capa de vainilla coronada con una capa de delicioso Biscoff.

Ingredients

Capa de vainilla:

500 ml de nata espesa con más del 30 % de grasa
50 g de azúcar extrafino
2 hojas de gelatina
3 cucharadas soperas de agua fría
1/2 cucharadita de pasta de vainilla o extracto de vainilla

Capa de Biscoff:

800 ml de nata espesa con más del 30 % de grasa
80 g de azúcar extrafino
3 hojas de gelatina
400 ml de crema para untar Biscoff (600 g)

Decoración:

Migas de galletas Biscoff y frambuesas

Preparación

1. Primero prepara la capa de vainilla. Pon las hojas de gelatina en agua fría y déjalas hasta que se ablanden.
2. En un cazo a fuego lento, calienta la nata y la vainilla e incorpora el azúcar removiendo. Espera a que el azúcar se disuelva y no dejes que la nata llegue a hervir.
3. Añade las hojas de gelatina remojadas (escúrrelas bien) a la mezcla de nata. Mezcla bien para asegurarte de que toda la gelatina se haya disuelto.
4. Vierte la mezcla como primera capa en vasos o cuencos. Refrigera y deja que cuaje durante un par de horas.
5. Cuando la capa de vainilla esté cuajada, prepara la capa de Biscoff. Añade las hojas de gelatina al agua fría y déjalas en remojo hasta que se ablanden.
6. En un cazo a fuego lento, calienta la nata y añade el azúcar removiendo. No dejes que la nata hierva y espera a que el azúcar se haya derretido.
7. Añade la crema para untar Biscoff a la mezcla y remueve hasta que se haya derretido por completo y se haya integrado bien.
8. Añade las hojas de gelatina remojadas (escurre el agua) a la mezcla de nata. Mezcla bien para asegurarte de que toda la gelatina se haya derretido.
9. Deja que la mezcla de Biscoff se enfríe, añádela a la capa de vainilla ya cuajada y vuelve a meterla en la nevera para que cuaje durante un par de horas.

10 Justo antes de servir, decora con migas de galletas Biscoff y frutos rojos para darle el toque final.