

Panna cotta Biscoff®

10 étapes

Une délicieuse panna cotta délicatement vanillée, combinée au goût Biscoff® incomparable.

Ingrédients

Couche vanille

500 ml de crème épaisse >30 % de matières grasses
50 g de sucre glace
2 feuilles de gélatine
3 cuillères à soupe d'eau froide
1/2 c. à café de pâte de gousse de vanille ou d'extrait de vanille

Couche Biscoff®

800 ml de crème épaisse >30 % de matières grasses
80 g de sucre granulé fin (sucre en poudre)
3 feuilles de gélatine
pâte à tartiner Biscoff® de 400 ml (600 g)

Décoration

miettes de biscuits et framboises

Préparation

1. Commencez par faire la couche de vanille. Ajoutez les feuilles de gélatine à l'eau froide et laissez jusqu'à ce que cela soit tendre.
2. Dans une casserole à feu doux, réchauffez la crème et la vanille puis incorporez le sucre. Attendez que le sucre fonde et ne laissez pas la crème bouillir.
3. Ajoutez les feuilles de gélatine trempées (presser l'eau) au mélange de crème. Bien mélanger pour s'assurer que toute la gélatine a fondu.
4. Versez le mélange en première couche dans des verres ou des bols. Laissez au réfrigérateur et laissez reposer pendant quelques heures.
5. Lorsque la couche de vanille est prise, faites la couche de Biscoff®. Ajoutez les feuilles de gélatine à l'eau froide et laissez jusqu'à ce que cela soit tendre.
6. Dans une casserole à feu doux; réchauffez la crème et incorporez le sucre. Ne laissez pas la crème bouillir et attendez que le sucre ait fondu.
7. Ajoutez du pâte à tartiner Biscoff® au mélange et remuer jusqu'à ce que ce soit complètement fondu et mélangé.
8. Ajoutez les feuilles de gélatine trempées (pressez l'eau) au mélange de crème. Mélangez bien pour que toute la gélatine ait fondu.
9. Laissez refroidir le mélange Biscoff®, ajoutez-le à la couche de vanille et réfrigérez-le pour laisser reposer quelques heures.

10 Juste avant de servir, décorez avec des miettes de biscuits Biscoff® et des baies rouges pour la touche finale.