

Panna Cotta Biscoff®

10 passaggi
10 persone porzioni

Una deliziosa panna cotta con un tocco Biscoff. Un classico strato di vaniglia ricoperto da un delizioso strato Biscoff.

Ingredienti

Strato alla vaniglia:

500 ml di panna fresca con >30% di grassi
50 g di zucchero semolato
2 fogli di gelatina
3 cucchiai di acqua fredda
1/2 cucchiaino di pasta di vaniglia o estratto di vaniglia

Strato al Biscoff:

800 ml di panna fresca con >30% di grassi
80 g di zucchero semolato (zucchero a velo)
3 fogli di gelatina
400 ml di crema spalmabile Biscoff (600g)

Decorazione

Granella Biscoff e lamponi

Preparazione

1. Per prima cosa preparare lo strato alla vaniglia. Mettere i fogli di gelatina in acqua fredda e lasciarli ammorbidire.
2. In una casseruola a fuoco basso, scaldare la panna e la vaniglia e aggiungere lo zucchero mescolando. Attendere che lo zucchero si sciolga, senza portare la panna a ebollizione.
3. Aggiungere alla miscela di panna i fogli di gelatina precedentemente ammollati e strizzati. Mescolare accuratamente fino al completo scioglimento della gelatina.
4. Versare il composto nei bicchieri o nelle coppette formando il primo strato. Lasciare rassodare in frigorifero per circa 2 ore.
5. Una volta rassodato lo strato alla vaniglia, preparare lo strato al Biscoff. Lasciare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.
6. Scaldare la panna in un pentolino a fuoco basso e incorporare lo zucchero. Evitare l'ebollizione e mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
7. Aggiungere la crema spalmabile Biscoff e mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
8. Aggiungere i fogli di gelatina ammollati e strizzati, quindi mescolare accuratamente fino al loro completo scioglimento.
9. Lasciare raffreddare il composto al Biscoff, quindi versarlo sopra lo strato alla vaniglia ormai rassodato. Riporre nuovamente in frigorifero e lasciare rassodare per circa 2 ore.

10 Poco prima di servire, decorare con granella Biscoff e lamponi.