

Panna cotta aromatizzata al caffè

INGREDIENTI:

500 ml di panna fresca,
1 tazzina di caffè forte,
2 cucchiaini di zucchero semolato,
10 gr di gelatina in fogli,
salsa caramello o salsa al caffè per decorare.

Mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina in fogli.

Scaldare la panna in un pentolino insieme allo zucchero e al caffè quando è quasi al bollore aggiungere la gelatina e mescolare per farla sciogliere completamente.

Mettere il composto in stampini monoporzione (io uso quelli da muffins in silicone) o in uno stampo da plumcake da affettare una volta raffreddato.

Lasciarlo raffreddare e riporlo in frigo per qualche ora, togliere dallo stampo decorare con la salsa e servire.