


Panna cotta con coulis di lamponi

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min
 **Cottura:** 15 min
 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:** Medio
 **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 5 ore di raffreddamento

La panna cotta con coulis di lamponi è un delizioso dolce al cucchiaio preparato seguendo la tradizionale ricetta della panna cotta, alla quale viene accostata una densa coulis (salsa) di lamponi, che con il suo sapore acidulo ben si accoppia con la delicata dolcezza della panna.

Servite la panna cotta su di un piatto da portata accompagnandola con la coulis e guarnitela con qualche lampone fresco.



Ingredienti per la panna cotta

>> Colla di pesce 3 fogli (6 gr)	>> Vaniglia 1 bacca
>> Panna fresca 500 ml	>> Zucchero al velo 160 gr

...per la coulis di lamponi

>> Lamponi 200 gr	>> Zucchero al velo 2 cucchiari rasi
-----------------------------	--

...per guarnire

>> Lamponi 50 gr

Preparazione



Preparate la panna cotta secondo la nostra ricetta base ([clicca qui](#)).

Dopo aver seguito le indicazioni della ricetta, quando l'impasto per la panna cotta (1), versatelo negli stampini scelti (2), lasciate raffreddare la panna cotta a temperatura ambiente e poi ponetela in frigorifero per almeno 4-5 ore. Un quarto d'ora prima di servire la panna cotta mettete in un mixer i lamponi (3) (tranne 50 gr che conserverete per guarnire la panna cotta)



e lo zucchero al velo e frullate per qualche istante; passate il composto ottenuto al setaccio (4) e ricavate, aiutandovi con una spatola(5), una salsa densa e liscia , che userete per accompagnare la panna cotta (6). Guarnite la panna cotta con coulis di lamponi con qualche lampone intero.

Consiglio

Volendo, al posto dei lamponi potreste ottenere una **coulis con qualsiasi altro frutto** di vostro gradimento, come fragole, mirtilli, albicocche, ecc.. semplicemente frullando il frutto scelto assieme ad un po' di zucchero al velo e passandolo successivamente al setaccio. Nel caso il frutto da voi scelto tendesse ad annerirsi velocemente, mischiate alla coulis un po' di succo di limone.