

Panna Cotta Gelificado de Café

Basado en un postre tradicional italiano, es un dulce ideal para terminar una comida especial, resulta espectacular y lo puedes hacer varios días antes. Además de como colofón final de una buena comida o cena, se puede tomar para merendar o a media mañana como ración de lácteo.

INGREDIENTES:

- 250ml Leche evaporada semi 4%M.G. o leche semidesnatada
- 2 Cucharadas sirope de agave o sacarina líquida al gusto
- 4 Hojas de gelatina (6g)
- 1 sobre Nescafé (descafeinado o natural)
- Gelatina de café: 60ml café expreso (descafeinado o no) + 1 hoja de gelatina

2
Raciones



NOTA:
La mezcla de Panna Cotta debe estar líquida pero no caliente antes del poner sobre la gelatina de café si no quieres que se mezclen.

ELABORACIÓN:

1. Realizar la gelatina de café: remojar una hoja de gelatina, en agua fría unos 5 minutos hasta que se ablande. Agregar a la taza de café bien caliente, mezclar y repartir en dos recipientes. Dejar enfriar hasta que se solidifique (si tienes prisa mételos en la nevera).
2. Hacer la Panna Cotta una vez solidificada la gelatina de café. Poner a remojo el resto de las hojas de gelatina. Hervir la leche, agregar un sobre de Nescafé, sirope de agave o sacarina al gusto y las hojas de gelatina bien escurridas. Mezclar bien hasta que esté todo bien disuelto. Atemperar un poco antes de verter sobre la gelatina de café. Enfriar un par de horas como mínimo.
3. Puedes decorar con un poco de café soluble por encima antes de consumir. O desmoldarlo pasando agua caliente por la parte externa del recipiente y dando un golpe seco sobre un plato.