

BISCOFF PANNA COTTA



BISCOFF PANNA COTTA

Una deliciosa panna cotta con un toque de Biscoff. Una capa clásica de vainilla rematada con una capa de delicias de Biscoff.



RACIONES 10 raciones

INGREDIENTES

Capa de Vainilla:

500 ml de nata espesa >30% grasa
50 g de azúcar en polvo
2 hojas de gelatina
3 cucharadas de agua fría
1/2 cucharadita de pasta de vainilla o extracto de vainilla

Capa de bizcocho:

800ml de nata espesa >30% grasa
80 g de azúcar granulada fina (azúcar en polvo)
3 hojas de gelatina
400ml Biscoff para untar (600gr)

Decoración:

Galleta Biscoff molida
Frambuesas



PREPARACIÓN

1. Primero haz la capa de vainilla. Añadir las hojas de gelatina al agua fría y dejar hasta que estén blandas.
2. En una cacerola a fuego lento, caliente la crema y la vainilla y agregue el azúcar. Espere hasta que el azúcar se derrita y no deje que la crema hierva.
3. Agregue las hojas de gelatina remojadas (escurra el agua) a la mezcla de crema. Mezcle bien para asegurarse de que toda la gelatina se haya derretido.
4. Vierta la mezcla como primera capa en vasos o tazones. Refrigerar y dejar reposar un par de horas.
5. Cuando la capa de vainilla esté lista, haz la capa de bizcocho. Añadir las hojas de gelatina al agua fría y dejar hasta que estén blandas..
6. En una cacerola a fuego lento; calentar la crema y agregar el azúcar. No dejes que la nata hierva y espera hasta que el azúcar se haya derretido.
7. Agregue Biscoff para untar a la mezcla y revuelva hasta que esté completamente derretido y combinado.
8. Agregue las hojas de gelatina remojadas (escurra el agua) a la mezcla de crema. Mezcle bien para asegurarse de que toda la gelatina se haya derretido.
9. Deje que la mezcla de Biscoff se enfríe, agréguela a la capa de vainilla y refrigerere nuevamente para que se asiente durante un par de horas.
10. Justo antes de servir, decora con galleta Biscoff molidas y frutos rojos para darle el toque final.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

