

PANNA BOLLITA AI LAMPONI

 30 min. + 6 ore riposo

INGREDIENTI

500 ml panna

100 g zucchero

1 stecca di vaniglia

Scorza grattugiata di mezzo limone

5 fogli di gelatina

Marmellata di lamponi

Lamponi

Foglie di menta fresca

Panna semi montata



PREPARAZIONE

Cominciate con l'ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. Poi bollite per una decina di minuti la panna insieme con lo zucchero, la stecca di vaniglia, la buccia grattugiata di limone. Eliminate quindi la vaniglia, passate il tutto al setaccio e aggiungete la gelatina, mescolando accuratamente in modo da amalgamare bene.

Riempite poi delle forme da timballo prelavate in acqua fredda e lasciateli quindi al freddo per circa 6 ore. Trascorso questo tempo, svuotatele, immergendole preventivamente in acqua calda.

Poi trasferite le forme ottenute su piatti adatti, guarnitele con la marmellata di lamponi, qualche lampone, qualche foglia di menta fresca e della panna semi montata.