

PANNA COTTA AL PISTACCHIO CON FRAGOLE E CIOCCOLATO CARAMELLATO



INGREDIENTI PER 12 DESSERT

- 1 busta Preparato per Panna Cotta
- 120g Crema Pistacchio
- 500ml latte intero
- 500ml panna
- 1kg fragole
- 200g cioccolato bianco
- q.b. Sweet & Fruity Fragola e Lime

PROCEDIMENTO

- Portare a bollore il latte e la panna, spegnere il fuoco, aggiungere la busta di preparato, la crema al pistacchio e stemperare bene con l'aiuto di una frusta.
- Versare la panna cotta negli stampi desiderati e riporre in frigorifero per almeno tre ore.
- Cuocere il cioccolato bianco a 140°C in forno statico per 20 minuti circa.
- Pulire e tagliare le fragole fresche e condire con la salsa fragola e lime.
- Servire la panna cotta con le fragole e il cioccolato caramellato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Panna Cotta



Crema Pistacchio



Sweet & Fruity Fragola e Lime