

Panna Cotta allo yogurt



Ingredienti

200 ml latte
75 ml panna fresca
350g di fragole
3 foglie di gelatina
50 g zucchero
1 bustina di zucchero di vaniglia
Scorza di un limone
180 g yogurt bianco Vipiteno
30 ml succo di limone
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di Agar Agar

Preparazione

Ammorbidire la gelatina per 10 minuti in acqua fredda. Mettere in una pentola il latte, la panna, lo zucchero, la scorza di limone, lo zucchero di vaniglia e far bollire il tutto. Aggiungere la gelatina e mischiare bene finché si è sciolto tutto. Fare raffreddare la miscela poi aggiungere lo yogurt. Per ultimo aggiungere il succo di limone. Mettete il composto in bicchieri e metteteli per minimo 6 ore in frigo per farli raffreddare completamente.

Frullare le fragole e mescolare lo zucchero con l'Agar Agar. Fate bollire la purea di fragole e aggiungete lentamente la miscela di zucchero continuando a mischiare. Dopo 3-4 minuti togliere dal fuoco. Fare raffreddare un po' e coprire la panna cotta con la purea. Fare raffreddare completamente per due ore in frigo.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

Panna cotta