

# 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