

# CANNAMELA

## Panna cotta alla pesca e Mix Creola



### Ingredienti

- 200g panna fresca
- 300g latte
- 12g colla di pesce
- 100g frullato di pesche
- 150g zucchero
- 1 stecca di vaniglia naturale CANNAMELA
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- qb olio di mandorle per pennellare gli stampi
- Ingredienti per decorazione:
- qb fettine di pesche sciroppate e di fragole
- qb mirtilli



Porzioni  
4 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
368\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Dividete longitudinalmente la stecca di vaniglia naturale CANNAMELA.
- 2** In una casseruola portate a bollore il latte, la panna e lo zucchero con la spezia. Lasciate in infusione per 2 ore, poi filtrate.
- 3** Scaldate di nuovo 100 g di composto, allontanate dal calore e unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzata.
- 4** Riunite le due masse, miscelate e completate con il frullato.
- 5** Mescolate e dividete la panna cotta negli stampini monoporzione di Ø 7 cm, unti con l'olio di mandorle.
- 6** Ponete le panne cotte in frigorifero per 6/8 ore.
- 7** Decorazione: sformate i dessert sui piattini, decorateli con la frutta e un giro di Tappomacina Mix Creola CANNAMELA.