Ingredienti

500ml di panna fresca

100ml di panna da montare

500ml di latte

120g di zucchero a velo

1 stecca di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina o aroma alla vaniglia)

8 fogli di gelatina

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

6 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

10 amaretti

50g di mandorle tostate

Preparazione

Lasciare ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5/10 minuti.

Nel mixer tritare i tre tipi di biscotti (McVitie’s Original Digestive, McVitie’s Digestives alla Frutta e gli amaretti) e le mandorle lasciate un pò grossolane.

In una pentola a bordi alti mettere la panna con il latte, lo zucchero a velo, la vaniglia e portare a bollore.

Lasciare intiepidire per qualche minuto e aggiungere la gelatina ben strizzata.

Mescolare in modo da farla sciogliere completamente.

Versare un poco di panna già intiepidita in uno stampo per budini, mettere in freezer per circa mezz’ora e lasciarla solidificare.

Riprendere lo stampo e versarvi ancora un pò di panna e una parte di biscotti e mandorle tritate.

Rimettere lo stampo in freezer e ripetere la procedura per 3 volte fino ad esaurimento degli ingredienti.

Grazie a questi passaggi si avrà una panna cotta con gli stati dei biscotti, molto gradevoli visivamente.

A questo punto, lasciar rapprendere completamente la panna cotta, tenendola in frigo per 2/3 ore.

Una volta esserci accertati che la panna cotta sia ben solidificata, sformarla su di un piatto e decorarla con ciuffetti di panna montata e al centro posizionarvi un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta.

http://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/panna-cotta-con-nota-croccante/