

PANNA COTTA DE CAFÉ COM COULIS DE CAFÉ E RHUM



CONFEÇÃO

1. Preparação

2. Panna Cotta

3. Numa tigela de água fria colocar as folhas de gelatina

4. No copo, colocar açúcar, natas, leite e o café solúvel. Programar vel3/85'/7m

5. Adicionar as folhas de gelatina já escorridas e misturar vel3/40s

6. Colocar em copos pequenos e guardar no frigorífico durante 3 a 4 horas

7. Coulis de café

8. Colocar tudo no copo vel2/100'/6m

9. Coloquei também 10gr de maizena para engrossar um pouco

10. Assim que a panna Cotta estiver bem fria servir com o coulis por cima

INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- PANNA COTTA
- 4 FOLHAS DE GELATINA
- 120 GR AÇÚCAR
- 200 GR DE NATAS
- 200 GR DE LEITE GORDO
- 3 COLHERES DE SOPA RASAS DE CAFÉ SOLÚVEL
- COULIS DE CAFÉ
- 250 ML DE CAFÉ FRIO
- 70 GR AÇÚCAR AMARELO
- 1/2 C. DE CAFÉ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA