Sobremesas

PANNA COTTA DE CAFÉ COM COULIS DE CAFÉ E RHUM

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
4-6 Doses

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

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