



Panna cotta al lampone con una coulis alla menta

Una panna cotta al lampone con la Bevanda alla Soia Cioccolato

Preparazione

1. Inizia con la coulis di menta. Sbollenta le foglie di menta e raffreddale in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore verde. Monta la panna vegetale Alpro, mescola lo sciroppo d'agave e conserva al fresco fino al momento dell'utilizzo.

2. Mescola 200 gr di lamponi con 3 cucchiaini di zucchero a velo fino ad ottenere un composto morbido. Poi setaccia i lamponi e premi con forza attraverso il setaccio per assicurarti che tutta l'umidità venga eliminata. Versa il succo di lampone, la panna montata e la Bevanda alla Soia Alpro Gusto Cioccolato in una pentola con fondo spesso e mescola costantemente durante il riscaldamento del composto fino al punto di ebollizione. Poi lascia sobbollire per circa 5/8 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3. Nel frattempo immergi i fogli di gelatina in acqua fredda. Poi togli il composto dal fuoco e lascia raffreddare un po'. Scola i fogli di gelatina e aggiungili al composto. Versa la crema su piccoli recipienti per torta precedentemente unti e copri con un foglio. Colloca i contenitori di latta in frigorifero e lascia per almeno tre ore a diventare compatti.

4. Servi la panna cotta su piatti da dolce e guarnisci con il cioccolato grattugiato, la coulis di menta ed i lamponi messi da parte .



4 porzioni



20min



Ingredienti

- 250 gr di lamponi
 - 200 ml di panna montata
 - 200 ml Bevanda alla Soia Alpro Gusto Cioccolato
 - 3 cucchiaini di zucchero a velo
 - 3 fogli di gelatina o di colla di pesce
 - 50 gr di cioccolato fondente (80%)
- Coulis di menta:
 - 1/2 mazzetto di menta
 - 2 cucchiaini di panna montata
 - 2 cucchiaini di sciroppo d'agave

Fatto con

Bevanda alla Soia Alpro Gusto Cioccolato

