

EXPRESSO DE PANNA COTTA DE FRAMBUESAS CON MANTEQUILLA DE LIMON



INGREDIENTES

8g de gelatina
440 g leche
360 g nata de montar
1 cucharada de café instantáneo
120 g azúcar
15-20 frambuesas liofilizadas

SALSA MANTEQUILLA DE LIMÓN

50 g glucosa líquida
200 g azúcar glas
300 g nata montar
25 g mantequilla sin sal
50 g licor Limoncello

MODO DE HACERLO

Rehidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Calentar la nata y la leche sin que llegue a hervir. Agregar el azúcar y el café. Incorporar las hojas de gelatina bien escurridas y mezclar bien. Retirar del fuego y verter sobre un bol. Dejar enfriar. Retirar la telilla que se forma en la superficie.

Verter en copitas o tazas de café. Introducir en cada vasito con unas 3-4 frambuesas liofilizadas y refrigerar hasta que se enfríe y cuaje.

SALSA MANTEQUILLA DE LIMÓN

Calentar a fuego lento la glucosa líquida sin dejar que llegue a hervir. Agregar el azúcar, subir el fuego y calentar hasta crear un caramelo con color dorado.

Calentar la nata en el microondas o en un cazo y añadir al caramelo, seguir cociendo todo junto. Al final, incorporar la mantequilla cortada en cuadraditos y el limoncello. Trabajar con varillas para emulsionar bien la salsa y enfriar antes de servir.

Rellenar los vasitos con la pannacotta ya cuajada con la salsa de mantequilla de limón.

VARIANTES

Se puede aromatizar la pannacota con sabores diferentes, vainilla, licor de naranja, de almendras, con agua de azahar o agua de rosas. Añadir una cucharadita de café soluble, con citronella. Sustituir la salsa de limón por un toffé, ganache de chocolate aromatizado, couli de frutos rojos.

CONSERVACION

La pannacota mejora de un día para otro. Si se quiere desmoldar es necesario que pase unas 12 horas de reposo. Se conserva 5 días en la nevera por separado, tanto la pannacota como la salsa de mantequilla.