



## Panna cotta mandorle e lamponi

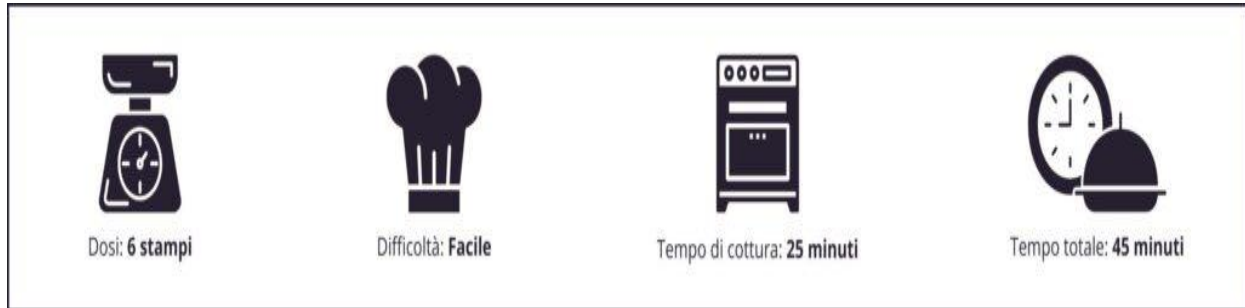
*Lo sfizioso budino a base di panna e di zucchero ha un sapore delicato e gustoso. Si può declinare in tante varianti come quella con crumble di mandorle e coulis di lamponi*

La **panna cotta** è un dolce perfetto per **concludere** nel modo migliore un **pranzo in famiglia o tra amici**. Si può guarnire in mille modi ma, partendo dalla ricetta classica della tradizione, abbiamo scelto una rivisitazione fresca e golosa a base di mandorle e lamponi. Ovviamente ognuno è libero di usare la fantasia, ad esempio sostituendo i lamponi con altra frutta fresca oppure eliminando il crumble per una semplice [panna cotta alle fragole](#).

### Panna cotta mandorle e lamponi: ricetta e presentazione

In questo articolo, oltre a fornirvi la ricetta dettagliata per preparare questo dessert senza errori, vi suggeriamo anche [come servire la panna cotta](#) per una presentazione sorprendente.

La preparazione **della panna cotta mandorle e lamponi** non è difficile, basta seguire le nostre istruzioni e in meno di un'ora avrete fatto tutto.



## Ingredienti per la panna cotta

- ½ litro di panna
- 100 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 10 g di colla di pesce
- 1 baccello di vaniglia

## Ingredienti per la coulis

- 125 g di lamponi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 4 cucchiaini di zucchero a velo

## Ingredienti per il crumble di mandorle

- 40 g di mandorle tritate
- 40 g di farina 1
- 40 g di zucchero
- 40 g di margarina o di burro.

## Preparazione della panna cotta

Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Intanto riscaldate il latte in un pentolino a fiamma bassa; quando è caldo, immergeteci i fogli di colla di pesce ben strizzati.

In una casseruola inserite panna, zucchero e vaniglia; portate a ebollizione mescolando con un cucchiaino. Togliete questo composto dalla fiamma e unite il latte trattato in precedenza con la colla di pesce; mescolate e amalgamate gli ingredienti. Con il composto ottenuto, riempite i 6 stampi e lasciate riposare in frigorifero per circa 4 ore. Nel frattempo potete procedere con la preparazione del crumble di mandorle.



## Preparazione del crumble

Mescolate tra loro tutti gli ingredienti del crumble, in modo che risulti “a briciole”. Lasciate raffreddare per mezz’ora in frigorifero e poi cuocete in forno per 25 minuti a una temperatura di 200 gradi.

## Coulis di lamponi

Cuocete in un pentolino tutti gli ingredienti per circa 4 minuti. Servendovi di un colino, separate la polpa dai semi. Lasciate raffreddare e procedete con l’impiattamento.

## Come presentare la Panna cotta mandorle e lamponi

La presentazione sorprendente di un dolce parte dalla scelta del piatto. È bene non trascurare questo aspetto se si vuole chiudere il pasto con un effetto “wow”. Vi consigliamo di optare per qualcosa di elegante e tradizionale come un semplice piatto bianco. In alternativa potreste optare per un piatto colorato che richiami le tonalità del lampone o per un moderno piatto nero rettangolare in ardesia.

Una volta scelto il piatto posizionate al centro la panna cotta, ricoprendola con due cucchiaini di coulis di lamponi e una spolverata di mandorle. Volendo si potranno far cadere un paio di gocce di

---

coulis sul piatto intorno al dolce, come decorazione aggiuntiva nel caso di piatti bianchi. Gli ospiti apprezzeranno la bontà di questo ricercatissimo dessert tanto quanto la sua scrupolosa presentazione.

Il tocco in più? Una fogliolina di menta!

**Data di creazione**

05/12/2022

**Autore**

redazione