



Panna cotta al cardamomo con gelatina di mandarini - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

Questa è la mia, sempre panna cotta, sempre con agrumi...ma totalmente diversa. È l'incrocio di un bel po' di ricette, più qualcosa di mio.

[Panna cotta al cardamomo con gelatina di mandarini](#)



Ingredienti (per 6)

per la panna cotta "chantilly"

- 400 ml panna fresca (da montare)
- 100 ml latte fresco intero
- 100 g zucchero
- 3-4 bacche di cardamomo
- 6 g colla di pesce



per la gelatina

- 150 ml succo di mandarini (o altra frutta) filtrato
- 50 g zucchero
- 6 g colla di pesce (sono forse eccessivi, 4 g dovrebbero essere sufficienti)

Ammollate la gelatina in acqua fredda.

Portate a ebollizione 200 ml di panna con il latte, lo zucchero e i semini contenuti nelle bacche di cardamomo (se li mettete in filtro da tè li recupererete meglio), togliete dal fuoco, scioglieteci 6 g di colla di pesce, mescolate bene e filtrate. Fate raffreddare.

Nel frattempo scaldate metà del succo in un pentolino, con i 50 g di zucchero. Togliete dal fuoco, aggiungete la colla di pesce (almeno 4 g) e scioglietela bene, aggiungete il succo freddo, filtrate e mettete da parte (se dovesse rapprendersi troppo velocemente, intiepidite appena sul fuoco).

Montate i restanti 200 ml di panna e aggiungeteli delicatamente alla panna che è stata cotta, ormai intiepidita (non deve superare i 30°).

A questo punto componete in 6 coppette o bicchieri, a vostro piacimento (con questa quantità di succo si riescono a velare 6 bicchieri, se volete fare più strati, dovrete aumentare di conseguenza la quantità di gelatina di frutta, rispettando le proporzioni).

Tenete presente che la gelatina di frutta è più pesante della panna cotta preparata in questo modo (è più vellutata, quasi una mousse), quindi se volete versarla sopra la panna, dovrete mettere bicchieri (o coppette) in frigo per qualche minuto, perché la superficie si rapprenda e sostenga il peso della gelatina.

Lasciate raffreddare minimo 6 ore (meglio 12)

Ho decorato con una fettina di lime e foglioline di menta

