



## NUESTRAS RECETAS

### PANNACOTA DE CREMA DE CREMA DE ORUJO PANIZO Y CHOCOLATE (ORUJOS PANIZO)



#### INGREDIENTES:

- 250 gr de queso mascarpone
- 150 ml de Licor de Crema con Orujo PANIZO
- 45 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de esencia de vainilla de ESSENCIALES
- 10 gr de gelatina en polvo
- 75 gr de chocolate KANKEL
- 100 ml de nata para montar
- 25 gr de mantequilla
- Copos de coco FRUUT para decorar

#### PREPARACIÓN:

1. En un cazo a fuego suave añadimos la nata, el queso mascarpone , el azúcar glass , la esencia de vainilla y el Licor de Crema con Orujo, y sin dejar de remover con unas varillas, esperamos a que este todo bien integrado.
2. Cuando pasen unos 10 minutos (a fuego suave para que no llegue a hervir) , retiramos del fuego y reservamos.
3. Vamos a disolver la gelatina en polvo en los 25 ml extra que os he dicho en los ingredientes , removemos bien para que quede bien integrado , y lo añadimos al cazo con la mezcla hecha anteriormente , y removemos muy bien para que quede todo bien integrado.
4. Vertemos la mezcla en los vasitos que tengamos en casa.
5. Metemos en la nevera durante unas 4-5 horas, pero si es posible es mejor dejarlo toda la noche para que cuaje bien y la gelatina se quede perfecta.
6. Vamos a derretir al baño María o microondas el chocolate y la mantequilla en intervalos de 10 segundos, ( es muy importante en este caso poner mantequilla, ya que el cacao kankel no lleva.
7. Cuando ya veamos que el chocolate esta bien derretido, vamos a añadir la nata y mezclamos hasta que quede un chocolate clarito y con brillo.
8. La servimos en los vasitos, metemos en la nevera durante un par de horas . Cuando ya esté listo , decoramos con el coco de fruit y listo para degustar!!