



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!!