



PANNA COTTA CON BARRITA DE CHOCOLATE KINDER®

El sabor de las frambuesas con la cremosidad y sabor de Kinder® Maxi hacen de este postre algo refrescante.

 40 minutos

 8 horas 20 minutos

INGREDIENTES:

- ¼ taza de agua fría
- 1 sobre de gelatina sin sabor en polvo*
- 700 g de crema para batir
- 15 barras de chocolate kinder® finamente picadas
- 400 g de frambuesas frescas y lavadas
- 150 g de azúcar glass
- Frutos rojos para decorar

También:

10 vasos para postre (100 ml cada uno)

Información nutricional:

Porciones: 18

Por porción: 79 g

Por porción: 235 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Verter ¼ de taza de agua fría en una taza pequeña. Espolvorear la gelatina. Dejar reposar hasta que la gelatina se ablande, por unos 15 minutos. Poner a hervir aproximadamente 2,5 cm de agua en una olla pequeña. Colocar la taza con la gelatina en el agua. Remover hasta que la gelatina se disuelva, por unos 2 minutos. Retirar del fuego. Llevar la crema para batir a ebullición en una olla pequeña.
2. Retirar la olla de la estufa y agregar las barras de chocolate kinder® finamente picadas hasta que se derritan. Incorporar la gelatina. Verter la mezcla en vasos para postre y dejarla cuajar durante la noche en el refrigerador.
3. Para el puré de frambuesas, machacar las frambuesas en un recipiente alto, pasarlas por un colador y mezclarlas con el azúcar glass en un tazón.
4. Vaciar el puré de frambuesas en los vasos enfriados sobre la panna cotta y decorar con frutos rojos frescos.

Sugerencia: Si te gustaría que la panna cotta fuera de una consistencia aún más ligera, vierte la mezcla a través de un colador en los vasos.

* Intercambié las láminas de gelatina por gelatina en polvo, porque en esta parte del mundo es más fácil de conseguir. La gelatina en láminas sólo se puede encontrar en tiendas especializadas o por Internet. Según las autoridades de Knox®, 1 sobre de gelatina en polvo tiene la misma fuerza gelificante que 5 láminas de gelatina (aproximadamente 3 x 8,5 pulgadas). Por lo tanto, pueden observar ligeras adaptaciones en la receta.