

PANNA COTTA BISCOFF®



INGRÉDIENTS

Pour 10 portions

Couche de vanille :

- 500 ml de crème entière >30 % de matière grasse
 - 50 g de sucre cristallisé
 - 2 feuilles de gélatine
 - 3 cs d'eau froide
 - ½ cc de pâte de vanille ou d'extrait de vanille
-

Couche Biscoff® :

- 800 ml de crème entière >30 % de matière grasse
 - 80 g de sucre en poudre
 - 3 feuilles de gélatine
 - 400 ml de pâte à tartiner Biscoff® (600 g)
-

Décoration :

- Crumbs Biscoff®
 - Framboises
-

PRÉPARER EN 10 ÉTAPES

- 1
-

Préparer d'abord la couche de vanille. Placer les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et laisser tremper pendant 10 minutes.

- 2
-

Dans une casserole, faire chauffer la crème entière et la vanille à feu doux et incorporer le sucre. Dissoudre le sucre en remuant, mais ne pas porter la crème à ébullition.

- 3

Égoutter les feuilles de gélatine ramollies et les ajouter à la crème. Bien mélanger pour s'assurer que toute la gélatine a bien fondu.

- 4

Verser une première couche du mélange dans des verres ou des bols. Placer au réfrigérateur et laisser prendre pendant quelques heures.

- 5

Lorsque la couche de vanille est ferme, préparer la couche Biscoff. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

- 6

Dans une casserole, faire chauffer la crème à feu doux et incorporer le sucre. Ne pas faire bouillir la crème et attendre que le sucre soit dissous.

- 7

Ajouter la pâte à tartiner Biscoff au mélange et remuer jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue et liée à la crème.

- 8

Égoutter les feuilles de gélatine ramollies et les ajouter à la crème. Bien mélanger pour s'assurer que toute la gélatine a bien fondu.

- 9

Laisser refroidir le mélange Biscoff, puis le verser sur la couche de vanille solidifiée. Laisser refroidir à nouveau pendant quelques heures jusqu'à ce qu'il soit solidifié.

- 10

Juste avant de servir, décorer avec des crumbs Biscoff et des baies rouges pour donner la touche finale à la panna cotta.
