

## PANNA COTTA CON GELATINA DI CACHI

<b>Persone 6</b>						<i>Chef Pellacani Leonardo</i>		
<b>INGREDIENTI</b>						<b>Gr</b>	<b>N</b>	
PANNA DI SOYA						600		
YOGURT BIANCO						150		
ZUCCHERO DI CANNA						130		
COLLA DI PESCE/GELATINA						10		
STECCA DI VANIGLIA							1/2	
<b>PER LA GELATINA DI CACHI</b>								
POLPA CACHI FRULLATA						300	2	
ZUCCHERO DI CANNA						50		
GELATINA						2		
SCORZA DI LIMONE						Q.B.		
<b>PROCEDURA</b>								
<p>Mettere a scaldare la panna, lo yogurt e lo zucchero con i semi di mezza stecca di vaniglia. Intanto ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Quando la panna sarà ben calda aggiungere la colla di pesce strizzata, mescolare bene e togliere dal fuoco. Riempire delle coppe in vetro per tre quarti e farle raffreddare per alcuni minuti. Preparare la gelatina di cachi frullando la purea di cachi con il mixer. Metterla sul fuoco e scaldarla con lo zucchero di canna. Quando sarà bella calda aggiungere i fogli della gelatina precedentemente ammollati in acqua fredda e la scorza di limone. Mescolare per alcuni minuti facendola intiepidire. Aggiungere la gelatina di cachi tiepida nelle coppe di panna cotta, facendo attenzione a non mescolare i due composti. Fare raffreddare in frigo per almeno una notte.</p>								