



Titulo: Panna cotta de yogur y chocolate blanco con sorbete de cereza

INGREDIENTES:

Sorbete de cereza:

- 120g. de azúcar.
- 200 g. de agua.
- 600 g. de cerezas congeladas sin hueso (o picotas).
- 50 g. de licor de cereza.

Panna cotta de yogur con chocolate blanco.

- 200 g. de chocolate blanco en trozos.
- 150g de nata para cocinar.
- 40 g. de azúcar.
- 2 hojas de gelatina grandes Hidratadas en agua fría un mínimo de 5 min.)
- 330 g. de yogur natural.

PREPARACIÓN:

Sorbete de cereza:

- 1- Ponga en el vaso el azúcar y el agua y programe **10min/ varoma/ vel 1**. Sin poner el cubilete. Retire el almíbar en un bol deje templar y reserve en el frigorífico hasta que enfríe totalmente (aprox. 15 min).
- 2- Ponga en el vaso las cerezas congeladas, el licor de cereza y el almíbar bien frio. Triture **1 min/ vel10**. Vierta en un recipiente hermético y reserve en el congelador.

Panna cotta de yogur con chocolate blanco:

- 3- Ponga en el vaso el chocolate y ralle **3 seg/ vel 10**, retire en un bol y reserve.
- 4- Ponga en el vaso la nata y el azúcar y caliente **3 min/80º/ vel 2**.
- 5- Agregue la gelatina hidratada y mezcle **10 seg/ vel 3**.
- 6- Incorpore el chocolate rallado y mezcle **20 seg/vel3**.
- 7- Añada el yogurt y bata **20 seg/vel4**. Reparta en moldes individuales tipo flaneras y deje enfriar en el frigorífico un mínimo de 4 horas.
- 8- Sirva la panna cotta desmoldada en los platos y acompañe con una bola de sorbete de cereza.



Eliana – Andrea Sigotto

Agente comercial de Thermomix 81842.

Tel.: 690131238 elianasig2@gmail.com