

Pannacotta de castañas al aroma de naranja y canela, con salsa de chocolate

INGREDIENTES para 8 unidades

- 300 g de nata líquida min 35% MG
- 100 g de leche entera
- 4 hojas de gelatina
- 190 g de puré de castañas
- Una cucharadita de canela rasa
- Un poco de piel de naranja rallada

INGREDIENTES para la ganache

- 200 g de chocolate negro extra
- 200 g de nata líquida min 35% MG



PREPARACIÓN:

1. Ponga las hojas de gelatina en un bol a remojo en agua fría y reserve. Vierta el resto de ingredientes en el vaso y programe **8 min/100°/vel 1**.
2. Vierta las hojas de gelatina, escurridas, alrededor de las cuchillas y mezcle **15seg/vel 3** hasta que se deshagan por completo. Verter en moldes o vasitos. Si los quiere desmoldar mejor, dejarlos unas 2-3 horas en el congelador para que no se rompan.
3. Hacer la ganache, poniendo en el vaso el chocolate negro y triturar **10 seg/vel 10**. Bajar el chocolate que ha quedado en las paredes. Añadir la nata y fundir **5 min/80°/vel 3**.

PD: Podemos hacer el puré de castañas poniendo unos 300 gr de castañas (a las que previamente hemos hecho un corte en la piel y las ponemos en un bol con agua . Las ponemos en el micro durante 8 min a toda potencia y después les quitamos la piel). Las mezclamos en el vaso con 200 gr de azúcar y 30 g de agua y calentamos 3 min/100°/vel 5. Cuando acabe el tiempo pulverizar a vel 7.

VORWERK

thermomix