

# CROSTATA CON PANNACOTTA, CAMELLO E NOCI



difficoltà: \*\*\*

tempo: 90'

## Ingredienti per 4 persone

Pasta frolla pronta gr 400

### Per la panna cotta:

PannaCottaRei gr 35

Panna fresca gr 150

Latte fresco ml 350

### Per il caramello:

Zucchero gr 200

Panna fresca dl 1

Noci gr 150

## PREPARAZIONE

Sciogliere 70 gr di PANNACOTTAREI in un kg di panna fresca riscaldata a circa 50°C, versare in stampi e lasciare alcune ore alla temperatura di 4°C prima del consumo. In alternativa 70 gr di PANNACOTTAREI, 70 gr, 300 gr di panna fresca e 700 gr di latte fresco.

🌸 Stendete uno spessore di 3-5 mm di pasta frolla e sistematala in una teglia da crostata. Cuocete in bianca (con carta e fagioli) a 180° per 12 minuti.

🌸 Togliete la carta e rimettete la crostata al forno per qualche minuto, finché sia lievemente dorata. Fate raffreddare il guscio di pasta.

🌸 Preparate la panna cotta come indicato a fianco.

🌸 Versate sul guscio di pasta la panna cotta e mettete il tutto in frigorifero per un paio di ore.

🌸 Preparate il caramello: in un pentolino a fondo spesso scaldare lo zucchero con un cucchiaino di acqua. Prima si scioglierà, poi prenderà la consistenza del sale, infine si trasformerà in caramello (ci vogliono una decina di minuti). Aspettare che il caramello diventi ambrato (non troppo scuro perché avrebbe sapore di bruciato) e toglietelo dal fuoco.

🌸 Aggiungete al caramello la panna e il burro, mescolate, rimettete sul fuoco a fiamma bassa e cuocete mescolando per un paio di minuti finché il fudge sia bello omogeneo. Versate il caramello in un recipiente resistente al calore e fatelo intiepidire mescolando ogni tanto.

🌸 Versate infine sulla pannacotta e rimettete il tutto in frigo. Prima di servire decorate con le noci sul caramello.

