Ingredienti

1l di panna

3 fogli di colla di pesce

1 baccello di vaniglia (o 2 bustine di vanillina)

170g di zucchero

80g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

decorazioni varie

Preparazione

Mettere a mollo la gelatina con un po’ d’acqua.

Mettere la panna con la vaniglia e lo zucchero sul fuoco e riscaldare ma senza far raggiungere il bollore.

Strizzare la gelatina e mescolare alla panna, fuori dal fuoco, filtrare (nel caso del baccello) aggiungere i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte sminuzzati in pezzi non troppo piccoli e versare nello stampo.

Lasciare tutta raffreddare e mettere in frigo per tutta la notte.

Decorare a piacere e servire

http://cucinareinsiemeate2.blogspot.it/2013/09/panna-cotta-croccante.html