

Mattonella di panna cotta al caramello

- Ingredienti (6 persone)
- 600 gr. di panna fresca
- 200 ml. di latte
- 300 gr. di fragole
- 130 gr. di zucchero a velo
- 80 gr. di caramello
- 12 gr. gelatina in fogli
- 2 bustine di vanillina
- 2 cucchiaini di rum

Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Versate in un tegame la panna, il latte, lo zucchero a velo e la vanillina. Fate cuocere a fuoco lento per 10 minuti, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, ma senza far alzare il bollore, poi spegnete la fiamma. Scolate la gelatina e strizzatela bene con le mani, aggiungetela alla panna e fatela sciogliere mescolando. Spennellate con il rum l'interno di uno stampo da plumcake da circa 1/2 litro di capacità. Travasatevi il composto, lasciatelo raffreddare. Ponetelo in frigo per almeno 6 ore. Estraete, al momento di servire, lo stampo dal frigorifero. Posatevi sopra un piatto da portata e capovolgete lo stampo: se il dolce non si stacca appoggiatevi sopra un telo bagnato con acqua bollente e scuotete leggermente lo stampo. Pulite le fragole, lavatele velocemente e tagliatele a metà. Sistematele sul piatto intorno alla panna cotta e sulla sua superficie. Cospargete tutto con il caramello e servite.