

Pannacota de Caqui

Sense fruits secs, ou ni gluten

Ingredients per 4 persones

- 2 caquis
- 200 ml nata per muntar (35% MG)
- 200 ml llet
- 4 c/s de sucre
- 4 fulles de gelatina neutra



Elaboració

1. Poseu a hidratar les fulles de gelatina amb una mica d'aigua freda.
2. Peleu els caquis, trossegeu-los i tritureu-los juntament amb la llet i el sucre fins que quedi una textura homogènia.
3. Poseu a escalfar la nata en un cassó. Quan arrenqui el bull aparteu-la del foc, afegiu-hi la barreja anterior, removeu-ho per aconseguir una textura homogènia i poseu-ho de nou al foc.
4. Quan arrenqui el bull de nou, aparteu-ho del foc i afegiu-hi les fulles de gelatina escorregudes.
5. Removeu ràpidament fins que es dissolguin.
6. Aboqueu la mescla dins d'un recipient i deixeu quallar a la nevera.

RECORDA! Refrigera, al més aviat possible, els aliments cuinats.

Observacions

Recepta de tardor degut a la temporalitat del ingredient principal, el caqui. Una molt bona idea per gaudir d'aquesta fruita d'una manera diferent. En el cas d'al·lèrgia a la proteïna de la llet de la vaca o intolerant a la lactosa també podeu substituir els ingredients làctics (llet i nata) per begudes i nates vegetals.