

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Panna cotta de Brugge Blomme con arándanos

Panna cotta de Brugge Blomme con arándanos

Ingredienten:

Ingredientes para 4 personas

Para la gelatina de arándanos

- 2 hojas de gelatina (3 g)
- 300 g de arándanos
- el zumo de dos naranjas
- 1 estrella de anís
- 4 cucharadas de azúcar granulado

Para la panna cotta

- 400 ml de nata (35 % de grasa)
- 1 vara de vainilla, sólo las semillas
- 150 g de Brugge Blomme
- 90 g de azúcar granulado
- 3 hojas de gelatina (4,5 g)

Para adornar:

4 amaretti morbidi, desmigados

Bereiding:

1. Prepare primero la gelatina de arándanos. Ponga en remojo las hojas de gelatina en agua fría.
2. Ponga los arándanos, el zumo de naranja, el anís estrellado y el azúcar granulado a fuego lento y deje cocer 10 minutos. Retire del fuego y pase por un colador. Disuelva la gelatina exprimida sin dejar de remover. Reparta en cuatro copas. Meta una hora al frigorífico para que cojan consistencia.
3. Lleve la nata, la vainilla, el Brugge Blomme y el azúcar a ebullición poco a poco. Remueva hasta que el queso se derrita completamente. Entretanto, ponga en remojo las hojas de gelatina en agua fría.
4. Pase la mezcla de panna cotta por un colador y disuelva la gelatina exprimida. Deje enfriar a temperatura ambiente. Vierta sobre la gelatina de arándanos en las copas. Deje que coja consistencia en el frigorífico 4 horas al menos.
5. Justo antes de servir, eche los amaretti desmigados por encima.

4 personen

360 min

Postre

2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/panna-cotta-de-brugge-blomme-con-arandanos>