Panna Cotta due colori

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Capa blanca:
- 500 ml de nata
- 100 g de azúcar
- 3 sobres de cuajada
- Capa toffe:
- 500 ml de nata
- 50 g de azúcar
- 3 sobres de cuajada
- 100 g de caramelos de toffe

Preparación:

Paso 1

Capa blanca: Pon a calentar la nata con el azúcar y la cuajada. Mézclalo bien, pero bien, bien y deja que dé un hervocillo. Reparte en moldes individuales y déjalo cuajar. Capa toffe: Repite los pasos anteriores con el resto de ingredientes, pero esta vez mantén el fuego medio hasta que fundan los caramelos. Termina de rellenar los moldes con cuidado para que no se mezclen las capas. Tenlo en la nevera un par de horas mínimo.