ПАННА КОТТА С ТАРТАРОМ ИЗ КЛУБНИКИ



Москва, Москва
Россия

ПАННА КОТТА С ТАРТАРОМ ИЗ КЛУБНИКИ(в России название этого десерта пишется по-разному: панакота, панакотта, паннакота, паннакотта, панна-котта; правильно – Панна котта, что соответствует итальянскому Panna cotta)
Северо-итальянский десерт из сливок, сахара и ванилиИнгредиенты на 4 порции:

Молоко – 250 мл ;Сахар – 40 грамм;Желатин – 5 грамм;Ваниль – 1 стручок;Сливки 33% – 250 мл;Клубника – по вкусу;Сахарная пудра – по вкусу.
Способ приготовления:

1. Стручок ванили разрезать вдоль кончиком ножа. Аккуратно соскоести семена; на ноже останется нечто наподобие пасты (она вам еще пригодится).

2. Желатин положить в холодную кипяченую воду на 5 минут, чтобы он стал размягчился. В кастрюлю влить молоко и сливки. Поставить на плиту, добавить сахар, стручок и семена ванили. Все прогреть, периодически помешивая. Снять с огня, после чего удалить стручок ванили и процедить.

3. Добавить мягкий желатин и перемешать до его полного растворения.

4. Паннакотту разлить по формочкам и дать остыть, после чего убрать в холодильник для застывания на 1,5-2 часа.

5. Клубнику нарезать средним кубиком. Выложить ягоды на застывшую паннакотту и посыпать сахарной пудрой.МОЖНО ПОДАВАТЬ НА СТОЛ!

Сообщить Другу