

Panna Cotta de iaurt



Panna Cotta e o inventie italiana extremeem de delicioasa, o budinca de lapte si frisca, ce s-ar traduce „smantana coapta”, un desert foarte pe placul meu ☐ Am deja pe blog cateva variante de panna cotta: cea **clasica**, cu smantana pentru frisca si lapte, **cu cafea**, cu **lapte de cocos**, iar acum m-am gandit ca e timpul sa fac o **panna cotta** de iaurt. Mai cremoasa, mai usoara, inconjurata de fructe, asa, ca de sfarsit de an ☐

Cu jeleu de fructe, din fructe proaspete sau congelate, e de vis, dar puteti folosi si gem sau dulceata. Cat despre kiwi, mie mi s-a parut alegerea perfecta dar, desigur, sunteti liberi sa folositi orice fructe vreti!

Va urez din tot sufletul „La multi ani!!!”, sa ne reintalnim sanatosi si plini de energie in noul an!!! Va pup, ca de obicei, duuuulce!!!! ☐

Ingrediente:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 500 g iaurt cremos
- o pastaie de vanilie
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 8 foi gelatina

Sfat: pentru jeleul de fructe, puneti fructele cu putin zahar la fiert; lasati sa dea in clocot, apoi faceti-le piure.

Mod de preparare:

Primul pas e hidratarea gelatinei. Foite, nu granule, va rog mult!!! Se gasesc cam peste tot acum, asa ca ar fi pacat sa folositi gelatina granule, la plic, care se foloseste mai mult pentru a face aspic. Asadar, se pun foitele de gelatina in multa apa rece (sa aiba loc sa se hidrateze) si se lasa cca. 5-8 minute, pana cand se prepara crema.

Pentru crema, se pune smantana pe foc impreuna cu pastaia de vanilie, taiata in jumatate, si cu semintele razuite din interior. Se lasa sa dea in cateva clocote si se da deoparte, sa se „infuzeze” putin, cca. 5 minute, pana cand se umfla gelatina.

Se strecoara apoi printr-o sita si se amesteca imediat cu foitele de gelatina, bine scurse de apa. Se amesteca energic.

Intr-un bol incapator, se bate bine iaurtul cu zaharul pudra, cu mixerul sau telul. Crema se finalizeaza amestecand iaurtul cu smantana vanilata.

Crema rezultata se toarna in forme mici, rotunde, simple sau usor valurite la margini (evitati formele canelate, cu santuri, pentru ca nu veti obtine o panna cotta reusita din punct de vedere vizual, crema iesind foarte greu din forme).

Panna Cotta se lasa la frigider cca. 3-4 ore sau peste noapte.

Cand le scoateti din forme, treceti cu varful unui cutit pe margini, pentru a desteleni crema (se pot plonja putin in apa fierbinte); se rastoarna pe farfurie si se orneaza cu kiwi taiat

felii si gem de capsuni.

Daca nu vreti sa va stresati, lasati panna cotta asa cum e, in pahar, cupa, sau ce folositi, va fi la fel de gustoasa ☐



Laura Sava



V-ati intrebat daca nu am uitat cumva ceva?! Ei bine, cum as putea??? ☐

Stiti bine ca mereu va pastrez „cea mai buna parte”<3



Panna Cotta de cocos cu

amaretti



A trecut o vesnicie de cand n-am mai scris pe blog si imi era atat de dor de voi!!! V-am adus in dar o Panna Cotta de cocos cu amaretti!

Voiam sa va pregatesc ceva mai special pentru a sarbatori cei 6 ani pe care i-a implinit blogul meu, la inceputul lunii februarie, dar, dupa cum probabil stiti, am fost bolnava.

Racita. Cobza. De doua ori, una dupa alta. Bonus ☐

Asa ca, pana ma mai adun si va ispitesc cu ceva mai decadent, va daruiesc o inimioara dulce, cu lapte de cocos si biscuiti amaretti, o **panna cotta** delicioasa si reconfortanta. Pentru toate doamnele care imi calca pragul zilnic...sau oricand ☐

Ingrediente:

- 200 ml lapte de cocos
- 400 ml smantana pentru frisca
- 120 g zahar
- 100 g ciocolata alba
- 1 varf de cutit scortisoara (optional)
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 50-60 g amaretti sau fursecuri **Alcazale** (fara umplutura)
- ornamente de zahar...inimioare mai ales ☐

La multi ani, fete dragi, de ziua noastra!!!



Mod de preparare:

Inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece (granulele, doar in atata apa cat sa treaca cu doua degete peste). Lasati gelatina sa stea aprox. 10 minute, sa se umfle.

Amestecati pe foc laptele de cocos cu smantana pentru frisca si zaharul.

Rupeti ciocolata in bucatele si adaugati-o compozitiei; amestecati pana se topeste.

Luati apoi oala de pe foc si adaugati foitele de gelatina, bine scurse de apa. Granulele nu le mai scurgeti de apa ci le puneti asa cum sunt.

Amestecati energic si lasati la racit (gelatina se va topi in compozitia fierbinte). La final, adaugati scortisoara, daca va place.

Pregatiti 4-5 forme inimioara (puteti folosi si cupe sau pahare). Udati formele si tapetati-le cu folie alimentara transparenta.

Cand compozitia de panna cotta e bine racorita, se amesteca din nou foarte bine, se strecoara si se toarna in formele pregatite.

Se aseaza in fiecare forma 8-10 amaretti sau fursecuri. Se cufunda la interval de cateva minute in compozitie, ca sa se inmoaie si sa-si pastreze forma. La final, amaretti se intorc cu partea neteda in sus si se aranjeaza uniform (cand formele se vor rasturna, vor arata minunat!!!).

Panna Cotta se pune la frigider pentru minim 4 ore sau peste noapte, dupa care se rastoarna pe un platou sau pe farfurii individuale. Se orneaza cu bombonele de zahar sau nuca de cocos colorata:



Se savureaza cu maaare pofta!!!! Uitati-va doar cat de bine arata in sectiune ☐



**Panna Cotta cu cafea si
ciocolata**



V-am promis o noua versiune de **Panna Cotta**, asa ca astazi va prezint Panna cotta cu cafea si ciocolata: varianta mea preferata!!!

Si ciocolata pe care am folosit-o e cu cafea!!! Nu pot sa va spun cat de tare mi-a placut!!!! ☐

Mai am cateva **retete** cu acest desert italian din smantana dulce, dar le luam pe rand ☐

Ingrediente:

- 4 foite gelatina sau 8 g gelatina granule
- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 ml cafea tare, rece
- 140 g zahar
- 120 g ciocolata cu cafea
- 1/2 baton scortisoara
- boabe de cafea

Mod de preparare:

Gelatina se inmoaie in apa rece. Daca folositi foite, puneti-le in multa apa rece dar daca folositi granule, puneti-le in cca. 150 ml. apa. Lasati-le aproximativ 10 minute, timp in care se hidrateaza (se umfla).

Maruntiti ciocolata (o puteti rade) si puneti-o intr-o oala, impreuna cu smantana lichida, cafeaua, zaharul si scortisoara.

Lasati la fiert, doar cat sa dea cateva clocote, apoi luati oala de pe foc si scoateti batonul de scortisoara.

Scurgeti foitele de gelatina (apa se arunca) si dizolvati-o in compozitia de frisca, fierbinte, amestecand continuu. Daca folositi granule de gelatina, nu mai trebuie sa o scurgeti ci o puneti la topit asa cum e.

Compozitia se toarna in 4 forme (sau chiar pahare ori cesti), clatite in prealabil cu apa rece. Daca vreti sa le scoateti si mai usor, tapetati formele cu folie transparenta de bucatarie. Cum formele sunt ude, folia se va aseza frumos.

Puneti formele la frigider pentru minim 3 ore sau mai bine peste noapte.

Cans sunt gata, rasturnati-le si savurati-le cu placere!

...ah, da, le puteti servi cu boabe de cafea trase in ciocolata (daca aveti boabe de cafea simple, cum am avut eu, le lasati ca decor).



Desigur, daca sunteti mari iubitori de ciocolata (cine nu e?! ☹)
puteti sa serviti panna cotta cu acest delicios **sos Snickers**!!!!!!!



Sfat: Daca le puneti la congelator pentru cca. 1 ora, le puteti savura imediat.

Panna Cotta



Panna Cotta este un desert minunat, foarte usor de preparat, si de savurat ☐ Alaturi de **Tiramisu**, un alt desert italian clasic, aceasta „budinca” de frisca este foarte apreciata de cei mari, dar si de cei mici deopotriva.

Se poate servi in atatea delicioase feluri dar eu am ales acum reteta de baza, cu ajutorul careia putem jongla de minune pe viitor. Este delicioasa!!!

Am si o varianta cu **cafea**, si una cu **cocos**. Sper sa va placa toate!! ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 ml lapte gras
- un baton de vanilie
- 4 foi gelatina sau 8 g gelatina granule
- 120 g zahar

- fructe proaspete la alegere: capsune, zmeura, mandarine, visine, cirese etc.
- **sos de ciocolata** sau ciocolata rasa

Sfat: inlocuiti zaharul simplu cu zahar vanilat daca nu aveti baton de vanilie.

Panna Cotta, un desert usor: si de preparat, si de savurat! :))



*Laura
Sava*

Mod de preparare:

Gelatina:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece (200-250 ml apa). Daca folositi gelatina sub forma de granule (din plic), puneti doar 100 ml apa rece peste ele. In ambele cazuri, lasati gelatina sa se „umfle” cca. 10 minute.

Crema de frisca cu vanilie:

Puneti frisca lichida si laptele intr-un vas impreuna cu batonul de vanilie (pentru o aroma mai puternica se cresteaza pe lung batonul de vanilie si se scoate miezul); adaugati zaharul si amestecati bine.

Lasati sa fiarba, la foc mic, pentru cca. 2 minute (maxim 5). Luati apoi vasul de pe foc si indepartati pastaia de vanilie.

Adaugati gelatina, scursa bine de apa, in frisca fierbinte si amestecati continuu, pana cand se dizolva. Se lasa apoi sa se raceasca timp de 20-30 de minute (se mai amesteca intre timp).

Servire:

Clatiti cu apa rece formele; umpleti cu crema si lasati-le la rece pentru minim 3-4 ore. Eu le las mereu peste noapte.

Formele se plonjeaza putin in apa fierbinte si se rastoarna pe farfurii:



Panna Cotta se serveste rece, impreuna cu sos de ciocolata sau fructe. Eu am ornat-o cu frisca batuta si cu cirese Maraschino:



Consistenta e spumoasa, delicioasa!!!!!!



Si aici, surprinsa in diverse ipostaze □





Laura Sava

Laura
Sava

