

# 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

*Laura Sava*

