

# Panna Cotta



*Laura  
Sava*

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! :))



## **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:



Consistentă e spumoasă, delicioasă!!!!!!



Si aici, surprinsa in diverse ipostaze □





*Laura Sava*

Laura  
Sava

