

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 ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

- 400 ml smantana dulce pentru frisca
- 100 ml lapte
- 1 baton de vanilie
- 4 foi gelatina sau 8 g gelatina granule
- 80-100 g zahar

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

Mod de preparare:

Se inmoaie gelatina in apa rece (100-150 ml apa). Daca folositi foite, puteti pune mai multa apa si rupeti-le in jumatate, pentru a se hidrata mai bine.

Se pune 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); se adauga zaharul si se amesteca.

Amestecul se lasa sa fiarba, la foc mic, pentru cca. 2 minute. Se ia vasul de pe foc, se indeparteaza pastaia de vanilie. Se adauga gelatina, scursa bine de apa, in frisca fierbinte si se lasa sa se dizolve, amestecandu-se continuu. Se lasa apoi sa se raceasca timp de 20-30 de minute. Se mai amesteca intre timp.

Se clatesc cu apa rece formele; se umplu cu crema si se lasa 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.

...in diverse ipostaze ☐





Consistentă și pufoasă, delicioasă!!!!!!!!!!!!!!



P.S. Înlocuiți zahărul simplu cu zahăr vanilat dacă nu aveți baton de vanilie.