Waniliowa panna cotta z owocami

21 listopada 2012

Panna cotta, czyli w dosłownym tłumaczeniu z włoskiego gotowana śmietanka, to obok tiramisu najbardziej klasyczny z klasycznych włoskich deserów. Do tego jest tak prosty, że bez trudu i w ekspresowym tempie można samodzielnie zrobić go w domu. Przygotowanie panna cotty to zmieszanie ze sobą składników, podgrzanie ich i odstawienie na parę godzin w chłodne miejsce, tak, żeby mogła tam zacząć działać magia. Gotową panna cottę podajemy z sosem owocowym, bo kwaśne najlepiej podkreśli kremowy i gładki smak deseru.

Składniki na 4 porcje:

- 500 ml słodkiej śmietanki
- 75 g cukru
- 1 laska wanilli
- 15 g żelatyny w płatach
- 6 łyżek zimnej wody
- 200 g malin
- sok z cytryny

Przygotowanie:

1. Płaty żelatyny wkładamy do zimnej wody i moczymy w niej przez około 5-10 minut.
2. Podgrzewamy śmietankę z 50 g cukru mieszając do całkowitego rozpuszczenia cukru.
3. Do śmietany dodajemy nasionka wyskrobane z wnętrza laski wanilii oraz laskę i podgrzewamy na małym ogniu przez koło 10 minut. Po tym czasie wyjmujemy laskę i zdejmujemy śmietankę z ognia.
4. Wyjmujemy namoczone płaty żelatyny, przekładamy je do ciepłej śmietany i mieszamy, aby całkowicie rozpuścić żelatynę.
5. Naczynka, w których będziemy chłodzić panna cottę, trzeba natłuścić bezsmakowym olejem.
6. Napełniamy naczynka śmietaną po brzegi i odstawiamy do stężenia na co najmniej 3-4 godziny do lodówki.
7. Żeby wyjąć stężałą panna cottę z naczynia trzeba podważyć jej brzegi ostrym nożem lub zanurzyć naczynie w ciepłej wodzie.
8. Panna cottę podajemy z sosem owocowym. Aby przygotować sos malinowy trzeba zagotować maliny z 25 g cukru i sokiem z cytryny. Następnie gotujemy sos na małym ogniu do momentu, gdy owoce całkowicie się rozpadną. Wtedy zdejmujemy z ognia. Żeby otrzymać gładki sos można przetrzeć go przez drobne sitko.