



Panna cotta rețeta originală

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 ml	smântână lichidă pentru frișcă (smântâna pentru gătit nu poate fi folosită pentru rețetele de panna cotta)	80 g	zahăr
1	păstaie de vanilie	8 g	foi de gelatină

Instructions

Ești în căutarea unor rețete deosebite, pentru mesele cu familia și prietenii? Accesează categoria de rețete Selgros și alege-o pe cea care va pune mai bine în lumină talentele tale de bucătar.

Pasul 1. Pune la înmuiat foile de gelatină în apă rece, timp de 10-15 minute. Taie pe lungime păstaia de vanilie și scoate semințele din interior, ajutându-te de un cuțit.

Pasul 2. Pune într-o cratiță smântâna lichidă pentru frișcă și adaugă zahărul, semințele și păstaia de vanilie.

Pasul 3. Încălzește totul pe foc mic, iar când smântâna începe să fiarbă, ia cratița de pe foc, dă-o deoparte, scoate păstaia de vanilie și lasă lichidul să se răcorească, timp de 10-15 minute.

Pasul 4. Când gelatina s-a înmuiat, scoate foile din apă, fără să le storci excesiv. Adaugă-le în cratița cu smântână lichidă și amestecă până când gelatina se dizolvă complet în lichid, ca să previi formarea cocloașelor și să obții o textură fină și catifelată.

Pasul 5. Uplete 4 forme de câte 150 ml cu această compoziție, folosindu-te de un polonic. Pentru această operație, poți folosi vase de tip ramekin, cești de cafea, forme de silicon sau metal.

Pasul 6. Pune-le în frigider și lasă panna cotta să se răcească timp de cel puțin 5 ore sau, cel mai bine, peste noapte.

Înainte de servire, introdu fiecare formă pentru câteva momente în apă fierbinte, apoi răstoarnă panna cotta pe farfurie. Decorează, după preferință, cu fructe, fistic mărunțit, o frunză de mentă etc.

Acest desert se poate păstra la frigider timp de 3-4 zile, acoperit cu folie alimentară.

Dacă dorești să servești panna cotta după vechea tradiție din Piemont, înainte de a turna compoziția, tapetează formele cu zahăr topit caramelizat, obținând astfel, după răcire, un sos dulce, care va amplifica savoarea desertului.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Panna cotta rețeta originală

Stand 05.11.2023