



## Panna cotta fără gelatină

Steps: 12

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

300 ml	smântână lichidă pentru frișcă	70 g	albuș (circa 2 albușuri)
1/2	păstaie de vanilie sau un plic de zahăr vanilat	125 ml	lapte integral, minim 3.5% grăsime
70 g	zahăr		un praf de sare
	Pentru sos	300 g	căpșuni
2 linguri	de zahăr pudră		sucul și coaja de la o jumătate de portocală

### Instructions

**Pasul 1.** Se pun într-o cratiță laptele integral și smântâna pentru frișcă.

**Pasul 2.** Se scot cu ajutorul unui cuțit semințele din jumătatea de păstaie de vanilie și se pun în cratiță, împreună cu păstaia.

**Pasul 3.** Se adaugă zahărul pudră și praful de sare și se pune compoziția să se înfierbânte la foc mediu, amestecând din când în când, ca să se dizolve zahărul. Când mixul de lapte și smântână începe să fiarbă, se stinge focul și se lasă să se răcească până când ajunge la temperatura camerei.

**Pasul 4.** După ce mixul s-a răcit, se scoate păstaia de vanilie, se adaugă în cratiță cele două albușuri și se bate ușor compoziția cu un tel, astfel încât albușurile să se omogenizeze cu lichidul.

**Pasul 5.** Cu ajutorul unei pâlnii, se umplu 4 forme de câte 175 ml fiecare cu mixul obținut. Acestea se așază într-o tavă adâncă, de genul celei pentru friptură, și se toarnă apă fierbinte până când sunt acoperite pe trei sferturi.

**Pasul 6.** Se coace panna cotta timp de 60 de minute în cuptorul cu ventilație, preîncălzit la 140 de grade Celsius. Dacă se folosește un cuptor fără ventilație, acesta se preîncălzește la 160 de grade și vasele cu panna cotta se lasă la copt 65 de minute. La final, compoziția trebuie să fie fermă și să capete o crustă aurie la suprafață.

**Pasul 7.** Când este gata, se scoate tava din cuptor și se lasă să se răcorească în apa de la bain-marie, până când panna cotta ajunge la temperatura camerei. Se scot, apoi, cele 4 forme din tavă și se pun în frigider pentru cel puțin 2 ore.

Între timp, se prepară sosul pentru garnisire.

**Pasul 8.** Căpșunile se spală, se curăță și se taie în bucăți. Se stoarce sucul din jumătatea de portocală și se rade o parte din coajă.

**Pasul 9.** Într-o tigaie antiaderentă se pun căpșunile tăiate, cele două linguri de zahăr pudră, sucul de portocală și partea de coajă rasă și se gătește totul pe foc mic, până când zahărul se topește și căpșunile sunt moi.

**Pasul 10.** Restul de coajă de portocală rămas se taie fin, în benzi subțiri, pentru decorare.

**Pasul 11.** Când panna cotta s-a răcit suficient, se scot formele din frigider și, cu ajutorul unui cuțit bine ascuțit, cu lama trecută prin apă fierbinte, se desprinde panna cotta de peretele formei.

**Pasul 12.** Se răstoarnă conținutul pe farfuria de servire, se toarnă cu un polonic de jur-împrejur sosul de căpșuni, se ornează deasupra cu benzile subțiri de coajă de portocală și se servește.

*Când vrei să-ți alimentezi pasiunea pentru bunătăți, folosește-te de [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Ca să-l obții, poți completa formularul din aplicația Selgros sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Panna cotta fără gelatină

Stand 05.11.2023