



Panna cotta la pahar

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

Pentru 6 pahare de 250 ml	600 ml	smântână lichidă pentru frișcă
75 g zahăr	8 g	gelatină
150 ml lapte integral, minim 3.5% grăsime	1 linguriță	esență de vanilie
Pentru sos	100 g	zahăr
300 g cireșe	15-20 ml	suc de lămâie

Instructions

Pasul 1. Hidratează gelatina în lapte rece și las-o deoparte timp de 10-15 minute.

Pasul 2. Într-o cratiță, pune laptele integral, smântâna lichidă, zahărul și esența de vanilie și încălzește compoziția pe foc mediu, până aproape de punctul de fierbere.

Pasul 3. Dă deoparte și las-o să se răcorească.

Pasul 4. Adaugă gelatina la mixul de lapte și smântână și amestecă până când se dizolvă complet.

Pasul 5. Toarnă în pahare și lasă la frigider timp de minimum 5 ore sau peste noapte.

Când panna cotta din pahare s-a răcit, prepară sosul de cireșe.

Pasul 6. Spală cireșele, îndepărtează sâmburii și taie-le în jumătăți.

Pasul 7. Pune-le într-un blender și mărunțește-le, folosind de câteva ori, scurt, funcția pulse.

Pasul 8. Transferă-le într-o tigaie antiaderentă, adaugă zahărul și zeama de lămâie și fierbe-le pe foc potrivit până când sosul se îngroașă.

Pasul 9. Se iau de pe foc, se lasă să se răcorească, se împart în mod egal în pahare și se dau la rece, până în momentul servirii.

Dacă ești profesionist sau doar pasionat de gătit și cauți ingrediente de cea mai bună calitate, instalează-ți aplicația Selgros, care îți oferă prețuri speciale la o gamă largă de produse, cataloage cu oferte personalizate și noutăți despre ultimele promoții.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Panna cotta la pahar

Stand 05.11.2023