



Панна Котта с вишней



До сих пор готовили только желе из пакетика или сметанное желе? Попробуйте Панна Котту! Нежное, тающее во рту и идеальное на вкус сливочное желе!

Сливочное желе. Всего из 5 ингредиентов:



- сливки
- молоко
- сахар
- ваниль
- желатин

Вишневая прослойка — дополнение, она дает кислинку. Можно делать с любыми фруктовыми прослойками. Также можно дополнять карамелью, шоколадом (для настоящих сладкоежек), цитрусовым курдом.

Рецепт рассчитан на 2 порции по 200 мл.

Срок хранения — 48 часов.

Ингредиенты:

Сливочное желе

Сливки 33%	200 мл.
------------	---------

Молоко	100 мл.
--------	---------

Сахар	40 гр.
-------	--------

Ванильный сахар	1 ч. л.
-----------------	---------

Желатин	6 гр.
---------	-------

Вода холодная	30 мл.
---------------	--------



Фруктовое желе

Вишня	100 гр.
Сахар	50 гр.
Желатин	3 гр.
Вода холодная	20 мл.

Инструкция приготовления:



Первым делом замачиваем желатин в холодной воде на 10 - 15 минут. Желатин быстрорастворимый. Замачиваю сразу на обе прослойки - 9 гр. желатина (обычно в маленькой пачке 9 гр. фасовка) и 50 мл. холодной воды.



Пока желатин набухает, займемся сливочной прослойкой. Для этого в сотейник выливаем сливки 33%, молоко (любой жирности), сахар и ванильный сахар. Ставим на небольшой огонь и прогреваем (постоянно помешивая) до полного растворения сахара (не кипятим). Как только сахар растворился, снимаем с огня.



Готовим посуду для десерта. Эффектно смотрится в стекле! Это могут быть пиалочки, стаканчики и т. д. Емкостью не меньше 250 мл!



Высыпаем 2/3 набухшего желатина в разогретые сливки и растворяем его.



Выливаем сливочное желе, в заранее заготовленную посуду, и отправляем в морозилку на 30 - 40 минут.



Пока сливочный слой застывает, делаем фруктовый. У вишни удаляем косточки и пробиваем блендером до состояния пюре.



В сотейник высыпаем фруктовое пюре и сахар (количество сахара для фруктовой прослойки на ваш вкус, 50 гр - это в среднем). Прогреваем на небольшом огне до полного растворения сахара (при этом периодически помешиваем). Снимаем с огня, высыпаем 1/3 набухшего желатина и полностью растворяем его. Ставим фруктовое желе в холодную воду, чтобы остыло.



Когда сливочный слой подморозился и загустел (30 - 40 минут в морозилке), выливаем фруктовый слой и отправляем в холодильник до полного застывания (на 4 - 5 часов). Приятного аппетита и на здоровье!