



reteta-video.ro

Panna Cotta cu Vanilie si Fructe

Panna cotta este unul dintre cele mai cunoscute deserturi italiene, alaturi de celebrul [tiramisu](#), si seamana cu o budinca cremoasa. Traducere, **panna cotta** ar insemna "smantana coapta", iar reteta traditionala, originala din nordul Italiei, presupunea folosirea a doua ingrediente: smantana dulce, albus de ou si miere, coapte in cuptor, pe baie de abur. De-a lungul timpului reteta de panna cotta a evoluat si s-a simplificat, ajungand celebra si cred ca nelipsita din restaurantele italiene. In varianta "moderna" **panna cotta** se pregateste din frisca lichida, lapte si zahar, care se "leaga" cu gelatina. Scapam astfel de stress-ul folosirii albusului de ou, care sa se intareasca, si care ar putea sa transforme desertul intr-o omleta, caci ai nevoie de multa atentie. Plus ca nu se mai face in cuptor, ci pe aragaz, si astfel in 15 minute este gata. Eu am ales o reteta simpla de **panna cotta cu vanilie**, dar se pot face poate sute de combinatii. Fie ca faceti un jeleu de fructe cu putin zahar fiert pana cand se ingroasa si apoi lasat la racit, fie ca faceti un jeleu de fructe proapete pasate, fie ca puneti deasupra dulceata sau un sos caramel, trebuie doar sa va lasati imaginatia si gusturile sa zburde. O puteti pune fie intr-o tava, in forme individuale sau in pahare in care sa puneti jumatate compositie de budinca, lasata sa se raceasca, iar cealalta jumatate **sos de fructe**. Nu aveti cum sa dati gres! Este un desert racoros, fara coacere si fara gluten, iar **budinca** putin mai rafinata, care capata consistenta pe masura ce se raceste. Il puteti face chiar si in varianta vegetariana, cu lapte din migdale sau cocos, caci gelatina sau pudra agar agar face toata treaba. Nu este obligatoriu sa puneti piscoturi, mie mi s-a parut mie merg bine in combinatie cu budinca cremoasa. Singura problema este timpul de asteptare.... Dar pe cuvânt ca merita!

INGREDIENTE PANNA COTTA CU VANILIE SI FRUCTE

500 ml de lapte
500 ml de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime
70 g de zahar
20 g de gelatina sau pudra agar agar
80 ml de apa
o pastaie de vanilie
cateva fructe proaspete
4-5 piscoturi

MOD DE PREPARARE PANNA COTTA CU VANILIE SI FRUCTE

PASUL 1

Despicam batonul de vanilie si ii razuim semintele.

PASUL 2

Intr-o craticioara punem laptele, smantana proaspata, semintele de vanilie si zaharul, o asezam pe foc mic si o lasam sa fiarba. Cand in cand amestecam cu un tel si o lasam pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte sa inceapa sa fiarba. Nu trebuie sa clocoteasca, daca aveti un termometru amestecul ar trebui sa aiba 90 de grade. Luam cratita de pe foc si o lasam sa se raceasca.

PASUL 3

Punem gelatina peste apa rece, intr-un bol rezistent la caldura, si o lasam 10 minute sa se rehidrateze. Pregatim o cratita in care punem putina apa si o lasam sa fiarba. Asezam deasupra apei care clocoteste vasul cu gelatina rehidratata, care trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita cu apa, dar nu trebuie sa tinga apa fierbinte. Amestecam continuu pana cand granulele de gelatina se dizolva si arata ca o pasta, de consistenta unei smantani, o dam deoparte si o lasam 1 minut sa se raceasca.

PASUL 4

Turnam gelatina peste amestecul de lapte si smantana, care trebuie sa fie caldut si amestecam bine.

PASUL 5

Eu am facut panna cotta intr-o tava cu dimensiunile de 30x12 cm si inalta de 10 cm. Turnam din compositie pana la aproape o treime din inaltimea tavii, presaram fructele si asezam deasupra piscoturile. Pune tava in congelator pentru 15 minute, cat piscoturile sa se fixeze.

PASUL 6

Scoatem tava din congelator si turnam deasupra compositia ramasa, apoi o punem in frigider peste noapte, sau macar pentru cateva ore, cat budinca sa se intareasca.

PASUL 7

A doua zi scoatem desertul din frigider si scufundam forma intr-un vas cu apa fierbinte pentru 5-10 secunde.

PASUL 8

Asezam deasupra tavii o farfurie si o rasturnam brusc. Ridicam tava si feliem cu un cutit bine ascutit.

PASUL 9

Servim cu un sos de fructe proaspete, un sos de fructe fiert si racit sau simpla.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Panna Cotta cu Vanilie si Fructe*.
POFTA BUNA!

