Панна-котта с голубико-черничным соусом

Автор: Мухаббат
10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46

Родиной панна-котты является итальянский Пьемонт. Дословный перевод этого лакомства с итальянского языка звучит как «варёный крем». Рецептов панна-котты великое множество, все они по-своему хороши и вкусны. Предлагаю приготовить этот вариант панна-котты на новогодний стол, поскольку он выглядит празднично, да и прост в приготовлении и думаю, что после обильного застолья он будет как раз кстати, поскольку воздушная сливочная текстура в сопровождении с кисло-сладким ароматным ягодным соусом позволит вам ощутить волшебство праздника, того самого «чуда», которого мы ожидаем…

Панна-котта с голубико-черничным соусом

Автор: Мухаббат
10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46

ИНГРЕДИЕНТЫ: сливки (150мл. 38% и 100 мл. 11%)

[illegible] наличии свежая)

Автор: Мухаббат
10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Автор: Мухаббат
10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46

Панна-котта с голубико-черничным соусом

Автор: Мухаббат
10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46