



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 38% - 150 мл, 11% - 100 мл, сахар - 100 г, желатин - 10 г, ягоды голубики и черники - 100 г

Панна-котта с голубико-черничным соусом

Автор: Мухаббат

10.12.2013 12:22 - Обновлено 12.12.2013 12:46



Блюberries (в данном рецепте используется свежая)

Панна-котта с голубико-черничным соусом

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для приготовления пана-котты необходимо взять 100 г сливок, 100 г сахара, 10 г желатина, 10 г лимонного сока, 10 г ванилина, 10 г соли. Замочить желатин в холодной воде на 10 минут. Вскипятить сливки с сахаром, добавить лимонный сок, ванилин и соль. Влить желатин и перемешать. Залить в формочки и оставить в холодильнике на 4 часа.

Панна-котта с голубико-черничным соусом

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



Будь благодарен за то, что имеешь, а не за то, чего тебе не хватает.