

Migdałowa Panna Cotta z granatem



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cukier	2 łyżki
panna cotta	
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
woda	2 ł
mleko	200 ml
śmietana kremówka	250 ml
cukier	60 g
ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka
migdały płatki	20 g
cukier	60 g
migdały płatki	4 łyżki
wino białe	3 łyżki
woda	2 (ciepła)
granat	3-4 łyżki
granat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do wykonania przepisu potrzebne są 2 średnie granaty: z ok. 1,5 wycisnąć sok, a z pozostałej połówki wydobyć ziarenka.
GALARETKA: Żelatynę namoczyć w ciepłej wodzie. W rondelku podgrzewać na małym ogniu sok z granatu z cukrem i ziarenkami, aż cukier się rozpuści, nie gotować. Dodać żelatynę, zdjąć z ognia, mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Przełożyć galaretkę do płaskiego naczynia, bądź foremki, tak by poziom wyniósł ok. 1 cm. Chłodzić ok 1 godz.
- KROK 2 PANNA COTTA: Żelatynę namoczyć w ciepłej wodzie. Odstawić na 5 min. Do rondelka wlać mleko i śmietanę kremówkę wraz z cukrem i ekstraktem w wanilii. Podgrzewać, aż do rozpuszczenia cukru cały czas mieszając. Dodać żelatynę, energicznie mieszając, podgrzewać do pełnego rozpuszczenia żelatyny. Zdjąć z ognia, dodać pokruszone płatki migdałów. Rozlać do filiżanek i chłodzić ok 3 godz.
- KROK 3 SOS: Do rondelka wlać sok z granatu, wino oraz cukier. Podgrzewać, cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści. Gotować na małym ogniu kilka minut, aż sos zacznie gęstnieć, odparowując przy tym ok ¼ objętości. Zdjąć z ognia, dodać ziarenka granatu, wymieszać i wystudzić.
- KROK 4 Płatki migdałów uprażyć delikatnie na patelce bez dodatku tłuszczu.
- KROK 5 Panna cottę wyłożyć na talerzyk, podgrzewając wcześniej filiżankę przez chwilę w ciepłej wodzie. Posypać prażonymi migdałami. Z galaretki wyciąć serduszko za pomocą foremki do ciastek. Ułożyć na talerzu obok Panna cotty. Połączyć sosem z granatu.