

PANNA-COTTA S JAHODOU A BAZALKOU



List s celkovým vybavením:

Skleničky na dezerty, metlička, silikonová stěrka, nálevky, rendlík, ponorný mixér, váha, kuchyňský robot, pečící plech, trouba, indukce/sporák, škrabka na citrusy, nůž, krájecí prkno, lžice, pinzeta, cukrářský sáček, paletka, fén, mikrovlnná trouba.

SUROVINY

60g plnotučné mléko
26g cukr krupice
½ vanilkový lusk
18g želatinová hmota
228g smetana ke šlehání
0.2g xantana (není potřeba)

 3 skleničky o velikosti 200 ml

Vanilková panna-cotta

Mléko vylouhujeme s vanilkovým luskiem. Přidáme cukr a přivedeme do bodu varu.

Přidáme želatinovou hmotu, promícháme a přecedíme přes sítko do nálevky. Postupně vléváme smetanu ke šlehání a promixujeme ponorným mixérem.

V případě přidání xantanové gumy ještě jednou promixujeme ponorným mixérem.

Vlijeme do skleniček a necháme stabilizovat v lednici.

SUROVINY

100g jahody
8g moučkový cukr
5g limetková šťáva
1.5g bazalka čerstvá
½ limetková kůra

Compoté z jahody a bazalky

Jahody nakrájíme na menší kostičky a bazalku nasekáme najemno. Přidáme moučkový cukr, najemno nastrouhanou limetkovou kůru a limetkovou šťávu. Vše dohromady promícháme.

Ozdobíme vyšlehanou smetanou a dekorací z čokolády s lyofilizovanými malinami.