

Śliwkowa panna cotta



Składniki

Opis wykonania

500 ml słodkiej śmietanki
30% lub 36%
2 łyżeczki żelatyny w
proszku
30 g cukru pudru
1 laska wanilii
300 g dojrzałych śliwek

Panna cotta to klasyczny deser zapewniający niesamowite doznania smakowe. Śmietankowy mus, z wyrazistymi nutami wanilii. Ważne, żeby panna cotta nie była zbyt słodka, bo tak naprawdę pierwsze skrzypce powinien grać jak najlepszy owocowy sos. W tym przepisie proponuję przygotowanie bardzo prostego, bo jednoskładnikowego sosu ze śliwek. Dzięki temu, że śliwki upieczemy pod grillem w piekarniku, wydobędziemy z nich dużo słodczy i karmelowych nut, a sos będzie miał piękny kolor.



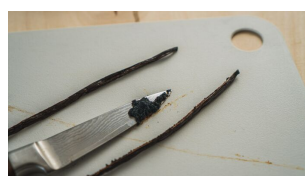
Śliwki umyj, pokrój na połówki i usuń pestki. Umieść w formie do pieczenia i zapiekaj przez około 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 st C w funkcji grilla.



Śliwki będą należycie upieczone, jeżeli na dnie naczynia powstanie gęsty i przezroczysty sos, a same śliwki zaczną się rozpadać i przybierać konsystencję musu.



Lekko przestudzone śliwki przetrzyj przez metalowe sitko. Dzięki temu powstanie gęsty i słodki sos o pięknym różowym kolorze i śliwkowo-karmelowym aromacie. Żelatynę wymieszaj z dwoma łyżkami wody i odstaw na bok.



Śmietankę i cukier puder dodaj do rondelka, a następnie zacznij podgrzewać na średnim ogniu. Laskę wanilii przekrój wzdłuż, z pomocą noża oddziel nasionka i dodaj je do śmietanki razem z pozostałą twardą częścią laski. Całość dokładnie wymieszaj i podgrzewaj na małym ogniu płyty grzewczej przez kilka minut.