

Panna Cotta s Jagodama Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 7 minuta

Spremno za 22 minute plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Žele od jagoda:

- Pire od jagoda 115g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listića)

Panna Cotta:

- Mlijeko 200g
- Slatko vrhnje 35% 300g
- Šećer 60g
- Ekstrakt vanilije po želji
- Želatina 7g (4 listića)

Tuile Keksi:

- Glatko brašno 30g
- Šećer u prahu 30g
- Bjelanjci 30g
- Maslac, otopljeni 30g

Upute

1. Da biste napravili žele od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.
2. Obložite kvadratni kalup dimenzija 15cmx15cm prozirnom folijom. Izlijte žele u kalup i protresite ga kako bi se žele ravnomjerno rasporedio. Stavite ga u hladnjak na otprilike jedan sat, dok se ne stisne.
3. Kada se žele stisne, izrežite oblike srca pomoću malog rezača u obliku srca.
4. Pripremite 4-6 čaša, ovisno o veličini. Zalijepite srca od želea s unutarnje strane čaša i jedno stavite na dno svake čaše. Stavite čaše u hladnjak dok ne napravite panna cottu.
5. Da biste napravili panna cottu namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite mlijeko u stakleni vrč. Dodajte šećer i ekstrakt vanilije i promiješajte. Zagrijte ovu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se mlijeko zagrije, dodajte mu namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Zatim postupno dodajte slatko vrhnje stalno miješajući pjenjačom. Ostavite smjesu da se malo ohladi.
6. Mlaku smjesu pažljivo ulijte u čaše. Pazite da panna cotta ne bude prevruća kada je ulijevate, jer će otopiti žele od jagoda! Stavite čaše u hladnjak na nekoliko sati, dok se panna cotta potpuno ne stisne.
7. Stavite preostali žele od jagoda u stakleni vrč, i pažljivo ga zagrijte u mikrovalnoj pećnici s pola snage dok se ne otopi. Pazite da žele ne proključa! Kada se žele otopi izlijte ga na stisnutu panna cottu. Stavite čaše natrag u hladnjak dok se žele ponovno ne stisne.
8. Da biste napravili tuile kekse stavite prosijano brašno, prosijani šećer u prahu, otopljeni maslac i bjelanjke u zdjelu. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika.
9. Stavite pola žličice smjese na lim za pečenje obložen masnim papirom i razmažite je donjom stranom žlice u oblik male elipse. Ponavljajte postupak dok ne napunite lim.
10. Zatim ih pecite na 180°C otprilike 5-6 minuta, dok ne porumene na rubovima.

11. Kada tuile keksi budu gotovi, i dok su još su vrući prebacite ih u kalup za baguette i ostavite ih da se u njemu ohlade. Kada se ohlade, zadržat će zakrivljeni oblik. Umjesto kalupa za baguette, možete koristiti i valjak za tijesto kako biste ih oblikovali.
12. Da biste ukasili panna cotta, pospite nasjeckane pistacije po želeu od jagoda. Zatim umetnite dva tuile keksa u žele. Na kraju na vrh stavite jednu jagodu.
13. Eto, Vaša slasna panna cotta s jagodama je gotova! Uživajte!