

PANNA COTTA



Składniki:

500 ml śmietanki kremówki 30%
200 ml mleka
2 łyżeczki pudru z zielonej herbaty "matcha"
2 łyżki cukru pudru
100 g białej czekolady
3 listki żelatyny

DEKORACJA:

100 g białej czekolady
3/4 łyżeczki pudru z zielonej herbaty "matcha"
szczypta listków zielonej herbaty

• Przygotowanie:

Do rondelka wlać śmietankę i mleko. Podgrzać prawie do momentu zagotowania. Wyłączyć ogień, dodać puder z zielonej herbaty "matcha" i dokładnie wymieszać. Wsypać cukier puder i dodać połamaną na kosteczki białą czekoladę. Mieszać aż do całkowitego roztopienia się czekolady. Trzymać na ciepłej kuchence, pod przykryciem, aby masa za bardzo nie ostygła.

- Żelatynę w proszku zalać 1/4 szklanki bardzo ciepłej wody, wymieszać i odstawić do namoczenia na około 5 minut. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie przez 5 minut, odsączyć na sitku i odcisnąć z wody. Żelatynę w proszku lub listki dodać do rondelka z masą. Mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. W razie konieczności bardzo delikatnie podgrzać, gdyby żelatyna nie chciała się całkowicie rozpuścić.
- Przebrać do filiżanek i studzić przez około 1 godzinę. Następnie wstawić do lodówki na całą noc. Przed wlaniem masy do filiżanek można posypać je matchą aby na wierzchu deseru powstała warstwa nierozpuszczonego proszku.
- Przygotować dekorację: białą czekoladę roztopić (w mikrofalówce lub w kąpielii wodnej). Do połowy dodać puder z zielonej herbaty "matcha" i wymieszać. Obydwie połowy roztopionej czekolady rozprowadzić na blaszce do pieczenia. Gdy po około 30 - 60 minutach czekolada zastygnie, zeszkrobywać ją nożem, tworząc spiralki lub wiórki.
- Filiżanki z deserem zanurzać na chwilę w gorącej wodzie i wyłożyć na małe talerzyki. Udekorować wiórkami z czekolady i ewentualnie kilkoma listkami zielonej herbaty (listki herbaty ułożyć na talerzyku, a nie na deserze, nie będą wówczas przeszkadzały w delectowaniu się panna cotta).

Bona Appetita!