

Удивительная панна котта с шоколадом, кленовым сиропом и ореховой пастой

- Шоколад тёмный (65%+) — 125 г
- Желатин Ewald — 10 г
- Ваниль — 1 стручок
- Сахар коричневый — 50 г
- Кленовый сироп — 40 г
- Паста ореховая — 40 г
- Сливки 33% — 350 г
- Вишня замороженная — 150 г
- Сахар коричневый — 30 г

Для панна котты замочите листовой желатин (10 г) в ледяной воде.

Разрежьте стручок ванили пополам вдоль и соберите семена обратной стороной ножа.

В сотейник налейте жирные сливки (350 г), добавьте сахар (50 г), ореховую пасту (40 г) и кленовый сироп (40 г), а также стручок ванили и все семена, которые собрали ножом. Поставьте на средний огонь и доведите до уверенного кипения.

Тёмный шоколад (125 г) порубите мелко, чтобы он быстрее растопился. Выньте из сотейника стручок ванили и вылейте горячую сливочную массу на шоколад. Сразу же добавьте отжатый желатин. Дождитесь, когда весь шоколад растопится и обязательно пробейте массу блендером до гладкого блестящего состояния.

Сразу же добавьте отжатый желатин. Дождитесь, когда весь шоколад растопится и обязательно пробейте массу блендером до гладкого блестящего состояния.

Теперь панна котту можно разлить порционно. Если вы используете силиконовые формы, уберите панна котту в морозильную камеру хотя бы на 5 часов. После этого она хорошо будет выниматься из форм для сервировки на тарелке. Если решите использовать керамические формы, уберите панна котту в холодильник на 3-5 часов. Для того, чтобы вынуть такой десерт из формы, нужно опустить её на 5-10 секунд в кипяток, после этого перевернуть форму на тарелку и панна котта выйдет. Третий вариант сервировки — это креманки или стаканчики. В этом случае панна котту сервируем в них же.

И пока ждём панна котту, приготовим вишнёвый соус, для этого вишню (150 г, без косточек) переложите в сотейник и добавьте коричневый сахар (30 г). Поставьте на средний огонь и варите 20-25 минут, чтобы соус с ягодами немного загустел. После этого пробейте ягоду блендером до состояния бархатистого пюре. Перелейте в контейнер и уберите в холодильник.

Подаём с вишневый соусом и мелко рубленными обжаренными орешками, например, фундуком.

Только полюбуйтесь на это!