

Panna cotta cu dulceață de mandarine și gin

— Min.

Pregătire

1. Pune laptele și batonul de scorțișoară într-o cratiță și încălzește până când începe să fiarbă. la vasul de pe foc și lasă la infuzat timp de 1 oră.
2. Între timp, curăță mandarinele de coajă și taie coaja de la o jumătate de mandarină în fâșii subțiri. Îndepărtează pielițele albe de pe segmentele de mandarină și taie pulpa în bucăți. Pune într-o cratiță 50 ml de apă, fâșiile de coajă de mandarină și batonul de scorțișoară. Fierbe la foc mic timp de 10 minute.
3. Adaugă bucățile de mandarină, sucul de lămâie și zahărul, apoi adu din nou amestecul la punctul de fierbere. Fierbe la foc mare, fără capac, aproximativ 10 minute, până când compoziția începe să se lege. Toarnă ginul, adaugă turmericul și ghimbirul și mai gătește timp de 1 minut, apoi ia vasul de pe foc. Toarnă compoziția în borcane fierbinți și sterilizează-le într-o baie de apă clocotită timp de 10 minute.
4. Hidratează foile de gelatină în apă rece timp de 5 minute. Strecoară laptele infuzat cu scorțișoară.
5. Pune mierea într-o cratiță și gătește timp de 5 minute, până se caramelizează. Toarnă laptele infuzat, smântâna pentru frișcă și zahărul, apoi adu amestecul la punctul de fierbere. la vasul de pe foc, adaugă gelatina hidratată și amestecă până se dizolvă complet. Repartizează compoziția în forme și pune-le la frigider pentru cel puțin 4 ore.
6. Umple un bol de dimensiuni medii cu apă fierbinte și scufundă pentru scurt timp fiecare formă în apă, apoi scoate-o imediat. Desprinde ușor panna cotta de pe marginile formei cu degetele, apoi răstoarn-o cu grijă pe o farfurie sau într-un bol de servire. Adaugă deasupra dulceața de mandarine și servește.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru panna cotta:

150 ml	Lapte
1 baton	Scorțișoară baton
30 g	Miere
250 ml	Smântână pentru frișcă
35 g	Zahăr
2	Foi de gelatină
	Un praf de sare

Pentru dulceața de mandarine:

700 g	Mandarine
1 baton	Scorțișoară baton
10 ml	Suc de lămâie
180 g	Zahăr
0.5 linguriță	Curcuma măcinată
1 linguriță	Ghimbir măcinat
50 ml	Gin