



Panna cotta mandarinos-gines lekvárral

🕒 300—360 Perc ♡♡♡

Elkészítés

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Panna cotta:

150 ml	Tej
1 db	♦ Fahéj, egész
30 g	Méz
250 ml	Habtejszín
35 g	Cukor
2 lap	Zselatin
1 csipet	Só

A lekvárhoz:

700 g	Mandarin
1 db	♦ Fahéj, egész
10 ml	Citromlé
180 g	Cukor
0.5 tk	Kurkuma
1 tk	♦ Gyömbér, őrölt
50 ml	Gin

- 1 Tegyük a tejet és a fahéjrudat egy lábasba, majd forraljuk fel. Vegyük le a tűzről, és hagyjuk állni 1 órán át, hogy a fahéj íze átjárja a tejet.
- 2 Közben hámozzuk meg a mandarinokat, majd egy fél mandarin héját vágjuk vékony csíkokra. A gerezdekről távolítsuk el a hártyát, és daraboljuk fel őket. Tegyük egy lábasba 50 ml vizet, a mandarinhéjcsíkokat és a fahéjrudat, majd alacsony lángon főzzük 10 percig.
- 3 Adjuk hozzá a mandarindarabokat, a citromlevet és a cukrot, majd forraljuk fel újra. Erős lángon, fedő nélkül főzzük kb. 10 percig, amíg a lekvár sűrűsödni kezd. Öntsük hozzá a gint, adjuk hozzá a kurkumát és a gyömbért, majd főzzük még 1 percig. Vegyük le a tűzről, töltsük forró üvegekbe, végül forrásban lévő vízben dunsztoljuk 10 percig.
- 4 Áztassuk a zselatinlapokat hideg vízbe 5 percre. Ezután szűrjük le a fahéjas tejet.
- 5 A mézet tegyük egy lábasba, és kb. 5 perc alatt karamellizáljuk. Öntsük hozzá a fahéjjal ízesített tejet, a habtejszínt és a cukrot, majd forraljuk fel. Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a beáztatott zselatinlapokat, és keverjük addig, amíg teljesen feloldódnak. Osszuk el a krémet a formákban, majd tegyük hűtőbe legalább 4 órára.
- 6 Töltsünk meg egy közepes tálat forró vízzel, majd a formákat egyenként rövid időre mártsuk bele. Ujjainkkal óvatosan lazítsuk el a panna cotta szélét a formától, majd borítsuk tányérra vagy tálkába. Kanalazzuk rá a mandarinos lekvárt, és tálaljuk.

