



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Na panna cottę:

150 ml	Mleko
1 szt	♦ Cynamon cały
30 g	Miód
250 ml	Śmietanka kremówka
35 g	Cukier
2 szt	Listek żelatyny
	Szczypta soli

Na dżem mandarynkowy:

700 g	Mandarynki
1 szt	♦ Cynamon cały
10 ml	Sok z cytryny
180 g	Cukier
0.5 łyżeczki	♦ Kurkuma mielona
1 łyżeczka	♦ Imbir mielony
50 ml	Gin

Panna cotta z dżemem mandarynkowym i ginem

🕒 70–80 Min 🍷 🍷 🍷

Przygotowanie

- 1 Wlej mleko do rondelka, dodaj 1 laskę cynamonu i podgrzej do wrzenia. Zdejmij z ognia i pozostaw na godzinę, aby mleko nabrało aromatu cynamonu.
- 2 W międzyczasie obierz mandarynki i pokrój skórkę z połowy jednej z nich w cienkie paski. Usuń błonki z cząstek mandarynek i pokrój je na kawałki. Włóż do rondelka paski skórki mandarynkowej i 1 laskę cynamonu, dolej 50 ml wody i gotuj na małym ogniu przez 10 minut.
- 3 Dodaj kawałki mandarynek, sok z cytryny i cukier, a następnie ponownie zagotuj. Gotuj na dużym ogniu, bez przykrycia, przez około 10 minut, aż masa zacznie gęstnieć. Wlej gin, dodaj kurkumę i imbir. Gotuj jeszcze przez minutę, po czym zdejmij z ognia. Przełóż gorącą masę do wyparzonych, gorących słoików i pasteryzuj w kąpieli wodnej przez 10 minut.
- 4 Namocz listki żelatyny w zimnej wodzie przez 5 minut. Przecedź mleko z cynamonem.
- 5 Przełóż miód do rondelka i podgrzewaj przez około 5 minut, aż się skarmelizuje. Wlej mleko aromatyzowane cynamonem, dodaj śmietankę kremówkę i cukier, a następnie zagotuj. Zdejmij z ognia, dodaj namoczoną żelatynę i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Rozlej masę do foremek i wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny.
- 6 Napełnij średniej wielkości miskę gorącą wodą i na chwilę zanurz w niej każdą foremkę. Delikatnie oddziel palcami górną krawędź panna cotty od ścianek foremki, a następnie ostrożnie wyłóż deser na talerz lub do miseczki. Podawaj z dżemem mandarynkowym.

