



Ванильная панна-котта с приправой для глинтвейнов и пуншей

🕒 60–90 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

Ингредиенты 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Панна-котта

850 г	Взбитые сливки
200 г	Цельное молоко
60 г	Сахарная пудра
8	Листья желатина
1 уп.	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 шт.	♦ Ваниль натуральная бурбонная в стручках

Желе

100 г	Вода
2	Пакетик черного чая
400 г	Сок красного апельсина
200 г	Белое вино
80 г	Сахарная пудра
30 г	Ром
3	Органические красные апельсины
8	Листья желатина
1 уп.	♦ Приправа для глинтвейнов и пуншей классическая

- 1 Панна-котта: Смешайте взбитые сливки, молоко, сахар и ванильный сахар в сковороде. Очистите стручок ванили от мякоти, добавьте стручок и его содержимое в молоко, быстро доведите до кипения и дайте настояться.
- 2 Замочите листы желатина в холодной воде на 5 минут, затем хорошо отожмите. Выньте стручок ванили из молока и растворите желатин в теплой жидкости.
- 3 Распределите панна-котту в 8 небольших формочек и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь.
- 4 Желе: Смешайте в сковороде красный апельсин, белое вино, сахар, приправу для глинтвейнов и пуншей и ром. Добавьте цедру апельсина и нарезанный ломтиками апельсин и готовьте на минимальном огне в течение 30 минут. Процедите пунш через сито и охладите.
- 5 Снимите кожуру с двух оставшихся апельсинов и мелко нарежьте кубиками. Смешайте 200 г нарезанного кубиками апельсина с 500 г пунша и нагрейте в сковороде.
- 6 Замочите листы желатина в холодной воде на 5 минут, затем хорошо отожмите и растворите в теплом пунше. Дайте желе остыть в течение примерно 30 минут и вылейте его поверх панна-котты.

