

heute gibt es...

Panna cotta



Ingredienti:

- Scene 1l
- 100g + ca. 40g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 5 fogli di gelatina
- 600g fragole

Preparazione:

1. Far bollire la panna con 100g di zucchero, che ha innescato vaniglia e baccelli di vaniglia in una grande pentola e fate sobbollire per 15 minuti con agitazione.
2. I fogli di gelatina in ammollo per circa 5 minuti in acqua fredda, togliere il baccello di vaniglia dalla crema e sciogliere la colla di pesce ben strizzata nella crema.
3. La panna cotta riempiono in vetro e lasciare indurire per almeno 3 ore in frigorifero.
notaLa panna cotta non deve essere liquido, ma non troppo stretto. La consistenza è perfetta quando è tra una crema e un budino.
4. Lavate le fragole, pulite e schiacciate con lo zucchero. A seconda del vostro gusto ancora addolcire. Opzionalmente si può ancora passare attraverso un setaccio il sugo.

Serviervorschlag:

Ci sono diversi modi per servire Panna cotta:

- lasciare che il dessert in vetro e un sottile strato di salsa di fragole a dare. Sembra abbastanza e può essere facilmente trasportato in feste o compleanni.
- dare qualche salsa fragola su una piastra che risolvono panna cotta dagli stampi e cadono sulla salsa di fragole. guarda anche bello, ma non è adatto per il trasporto. Inoltre, lo scioglimento di dolce dal vetro già così alcuni, nervi cost.

Un piccolo suggerimento per questo: Risciacquare Le fiale prima di riempire la crema bollita fredda. Se questo non funziona. Gli occhiali immergono brevemente in acqua calda (ovviamente senza acqua nella panna cotta) e di fornire il contenuto alla salsa di fragole.



