

Epres panna cotta

Hozzávalók:

- 2 dl habtejszín
- 2 dl tej (2,8%-os)
- 5 g zselatinpor
- fél vaníliarúd kikapart magja
- 4 evőkanál kristálycukor
- mentalevél

Az eperszószhoz:

- 25 dkg friss eper
- 2 csomag vaníliás cukor
- 2 evőkanál fehér rum
-

Elkészítése:

A zselatinport egy kis tálkába tesszük, 3 evőkanál vízzel elkeverjük, majd 10 percre hűtőben állni hagyjuk. Közben a tejszínt a tejjel, a cukorral, a vaníliás cukorral és a vaníliarúd kikapart magjával egy lábasban feltesszük forrni. Ha felforrt, 5 percet hagyjuk pihenni.

Ezután hozzáadjuk a zselatinmasszát, és addig kevergetjük, amíg az teljesen felolvad benne. Pohárkákba vagy kelyhekbe egyforma mennyiséget töltünk belőle, majd hűtőben hagyjuk dermedni.

Az eperszószhoz a gyümölcsöt alaposan megmossuk, megtisztítjuk a zöldjétől, majd méretüktől függően cikkekre vagy negyedekbe vágjuk. Lábasba tesszük és a fehér rummal, illetve a vaníliás cukorral kb. 6-8 perc alatt krémesre főzzük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Hűtés után rákanalazzuk az eperszószt a panna cotta tetejére. Mentalevéllal díszítjük.

Séfünk tippje: Fehér rum helyett hungarikum pálinkával, valamint lekvárral és dzsemmel is elkészíthető.