

czekoladowa panna cotta i bita śmietana z amaretto

Czekoladowa panna cotta, to deser obok którego bardzo trudno przejść obojętnie, wymaga zaangażowania w wykonaniu i dużo siły przy ubijaniu, ale efekt jest spektakularny! Giada de Laurentiis dokonała mistrzostwa tworząc ten przepis. Intensywny smak czekolady zawdzięczamy gorzkiej czekoladzie, ja użyłam tej z 85% zawartością kakao. Lekka nuta wanilii świetnie komponuje się z całością, a chrupkości dodają płatki migdałowe. Zwieńczeniem całości, zdecydowanie jest porcja bitej śmietany z aromatem, jakie nadaje jej amaretto.



Składniki: (6 porcji)

- 2 szklanki zimnego mleka (min. 3,2%),
- 1 szklanka cukru,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 7 gram żelatyny spożywczej,
- 4 jajka lekko ubite,
- 340 gram gorzkiej czekolady,

- 1/4 szklanki płatków migdałowych (uprażonych w piekarniku),
- 1 szklanka słodkiej śmietanki 30%,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka likieru Amaretto.

Wykonanie:

1. Do małego rondelka wlewamy mleko, ekstrakt wanilii i cukier. Na małym ogniu mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Ściągamy z ognia.

2. W małej miseczce rozpuszczamy żelatynę w 1/2 szklanki zimnego mleka, czekamy aż się rozpuści ok. 2 minut. Następnie łączymy rozpuszczoną żelatynę z ciepłym mlekiem, mieszamy aż składniki idealnie się połączą, a żelatyna rozpuści – ok. 5 minut. Po tym czasie, dodajemy roztrzepane jajka i szybko ubijamy, żeby uniknąć ścięcia się jajek w ciepłej mlecznej miksturze. Powstałą masę precedzamy przez gęste sito do dużej miski, lub dzbanka.

3. W międzyczasie rozpuszczamy czekoladę – w dużym garnku zagotowujemy wodę i wkładamy do niego miskę z czekoladą połamana na kawałki. Gdy czekolada się rozpuści powoli wlewamy mleczno-jajeczną miksturę i jednocześnie bardzo intensywnie mieszamy trzepaczką, aż powstanie gładka, czekoladowa mikstura.

4. Czekoladową masę przelewamy do natłuszczonych masłem kokilek, posypujemy uprażonymi łatkami migdałowymi. Kokilki układamy w głębokiej blasze do pieczenia i zalewamy gorącą wodą, do połowy wysokości kokilki. Całość pieczemy w 180 stopniach Celsjusza ok. 50 minut, lub gdy brzegi będą przywierały do foremek a środek czekoladowego musu, będzie się lekko „trząsał”.

5. Upieczony mus, wyciągamy z piekarnika i pozwalamy mu przestygnąć co najmniej 30 minut.

6. Przed podaniem deseru ubijamy śmietanę z cukrem i amaretto. Najlepiej na 30 minut przed tą czynnością włożyć metalową

miskę, w której zamierzamy ubijać śmietanę do lodówki, a później przy użyciu ręcznego robota kuchennego, ubijamy śmietanę na sztywno.