



Состав:

500 мл сливок 22-25% жирности

4 ст.л. (с небольшой горкой) сахара

10-12 г желатина (см. инструкцию на упаковке)

2-3 см стручка ванили*

Для соуса:

100г вишни без косточек (можно свежемороженой)

50 мл вишневого сока

3 ст.л. сахара

1 ст.л. (без горки) крахмала

Рецепт панакоты:

Желатин растворить в 50-100 мл сливок и оставить на 5-10 минут, после чего добавить к остальной части сливок, добавить сахар, небольшой кусочек (2-3 см) стручка ванили и поставить на средний огонь, постоянно помешивая, нагреть до 60-70 градусов (до кипения не доводить). К этому времени желатин должен полностью раствориться.

Вытащить стручок ванили и разлить по формочкам. Остудить при комнатной температуре, после чего поместить в холодильник на 2,5-3 часа до полного застывания, предварительно затянув пищевой пленкой, чтобы панакота не пропиталась посторонними запахами из холодильника.

Для приготовления вишневого соуса смешать вишневый сок, сахар и крахмал, довести до кипения, постоянно помешивая, прокипятить 1 минуту, добавить вишни без косточек, перемешать, снять с огня и остудить при комнатной температуре.

Формочку с полностью застывшей панакотой поместить в емкость большего размера с кипятком на 30-40 секунд, после чего перевернуть на тарелку. Сверху полить вишневым соусом. Подавать сразу.

* Для приготовления панакоты лучше использовать именно стручок ванили, т.к. при использовании молотой ванили, например, в ванильном сахаре, она осядет на дне формочек, и будет очень заметна.

В качестве альтернативы можно взять ванилин кристаллический, который придаст десерту необходимый аромат.

Приятного аппетита!