



KARDAMONOWA PANNA COTTA Z RÓŻANYM SYROPEM (THERMOMIX® TM5, TM31)

⚡ 25 min. ⌚ 3 godz. 40 min. 🍴 Średni 🍴 4 porcje 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1848.5 kJ/ 441.5 kcal, Białko 6.4 g, Węglowodany 38.5 g, Tłuszcz 29.2 g, Błonnik 0.3 g

SKŁADNIKI

Kardamonowa panna cotta

50 g cukru
5-6 nasion kardamonu, wyluskanych
1 laska wanilii
150 g mleka
350 g śmietany, min. 30% tłuszczu
10 g żelatyny w proszku

Różany syrop

80 g cukru
50 g wody różanej
½-1 łyżeczka soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
1-2 krople barwnika spożywczego, różowego lub czerwonego
płatki róż, suszone, ilość do dekoracji (opcjonalnie) lub płatki róż, świeże, ilość do dekoracji (opcjonalnie)
orzechy pistacjowe, łuskane, niesolone, posiekane, ilość do dekoracji (opcjonalnie)

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

4 pucharki

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka, kopystka

PRZYGOTOWANIE

Kardamonowa panna cotta

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, dodać kardamon, zmielić **20 s/obr. 10**. Cukier kardamonowy zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego. Laskę wanilii przekroić wzdłuż, wyskrobać ziarna.
2. Do naczynia miksującego dodać ziarna i rozciętą laskę wanilii, mleko, śmietanę i żelatynę, podgrzewać **10 min/90°C/obr. 2**. Przebrać do 4 pucharków, odstawić do ostudzenia na ok. 10 min, następnie odstawić do lodówki na 3 godz. Umyć naczynie miksujące.

Różany syrop

3. Do naczynia miksującego wsypać cukier, dodać wodę różaną, sok z cytryny i barwnik spożywczy, odparować bez założonej miarki **5 min/Varoma/obr. 1**. Różany syrop przebrać do innego naczynia, odstawić do ostudzenia.
4. Kardamonową panna cottę podawać polaną różanym syropem, udekorowaną płatkami róży i pistacjami.

WARIANT

- Kardamonowe panna cotty można udekorować także pestkami granatu lub owocami jagodowymi.