



MAŚLANKOWA PANNA COTTA Z DUSZONYMI ŚLIWKAMI (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 20 min. ⌚ 3 godz. 40 min. 🍴 Łatwy ➡ 6 porcji 🍽 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1053.7 kJ, Wartość kaloryczna 251.7 kcal, Białko 4.5 g, Węglowodany 24.8 g, Tłuszcz 15.3 g, Tłuszcze nasycone 9.2 g, Błonnik 0.8 g, Sód 48.5 mg

SKŁADNIKI

300 g śmietany, min. 30% tłuszczu
80 g cukru
10 g cukru waniliowego,
wykonanego w TM lub 20 g cukru
wanilinowego
10 g żelatyny w proszku
300 g maślanki
300 g śliwek, dojrzałych, bez pestek,
przekrojonych na pół
¼ łyżeczki cynamonu, mielonego

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

kokilki (Ø 9 cm, wys. 5 cm)

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego wlać śmietanę, dodać 60 g cukru, cukier waniliowy i żelatynę, podgrzewać **10 min/90°C/obr. 2**.
2. Dodać maślankę, wymieszać **30 s/obr. 2**. Przełać do 6 ceramicznych kokilek (Ø 9 cm, wys. 5 cm) lub filiżanek, odstawić do ostudzenia, następnie odstawić do lodówki na ok. 3 godz. W tym czasie przygotować duszone śliwki. Umyć naczynie miksujące.
3. Do naczynia miksującego włożyć śliwki (patrz wskazówka), dodać pozostałe 20 g cukru i cynamon, dusić **10 min/120°C/obr. 1 (TM31: 10 min/Varoma/obr. 1)**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić do ostudzenia.
4. Maślankową panna cottę przełożyć na talerzyki (patrz wskazówka) i podawać z duszonymi śliwkami.

WSKAZÓWKA

- Przepis „Cukier waniliowy” znajduje się na platformie Cookidoo®.
- W zależności od stopnia dojrzałości śliwek i preferowanej finalnej konsystencji duszonych śliwek w punkcie 3. można skrócić czas duszenia do 7 min oraz zmodyfikować ilość cukru i cynamonu.
- Aby w łatwiejszy sposób przełożyć panna cottę na talerze, należy ostrożnie zanurzyć kokilki z deserem na kilka sekund w gorącej wodzie, następnie odwrócić je do dnem do góry.