Панна-котта с альпийскими травами и яблочным карамелем

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время простоя	6 Hrs
Время приготовления	5 Mins
Порции	6

Панна котта с ароматом альпийских трав, дополненная карамелизированными яблоками для теплого, фруктового акцента. Десерт с чистыми вкусами и нежной сладостью, с легким оттенком цветочной соли для баланса.

Панна котта

500 мл полный жир

100 мл молоко

50 г сахар

1 столовая ложка Смесь альпийских трав, (например, чай)

3½ листы желатин, замочено в холодной воде, осушено

Яблочный карамель

100 г сахар

1 столовая ложка сахар

2 кислые яблоки, (например, Бреберн), очищенный, тонко нарезанный

25 г масло

100 мл цельные сливки

немного флёр де сель

Панна-котта

Поместите сливки, молоко и сахар в кастрюлю, медленно доведите до кипения на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Уменьшите нагрев (уровень 4), добавьте травяную смесь и тушите примерно 5 минут. Снимите кастрюлю с огня, отожмите желатин, добавьте его в смесь и перемешайте до полного растворения. Процедите смесь через мелкое сито в формы и дайте остыть. Накройте формы и оставьте застывать в холодильнике минимум на 4 часа.

Яблоко-Карамель

Поместите сахар и воду в широкую сковороду, нагревайте на среднем или сильном огне (уровень 6-7), аккуратно помешивая, пока смесь не карамелизуется до золотисто-коричневого цвета. Уменьшите нагрев (уровень 5), добавьте ломтики яблока и масло, и дайте маслу растопиться. Влейте сливки и доведите до кипения на сильном огне (уровень 7). Уменьшите огонь (уровень 3-4) и дайте покипеть, периодически помешивая, до легкого загустения. Перелейте карамель в другой контейнер и дайте ей остыть. Подавайте панна-котту либо в формах, либо выложив на тарелки. Полейте яблочную карамель сверху и посыпьте немного флер-де-сель.

Советы

Вместо сливок карамель можно также уварить с яблочным соком.

Вместо желатина можно использовать 1 чайную ложку без горки (примерно 3 г) агар-агара.

Аксессуары

6 формочек, каждая объемом примерно 100 мл

Сковорода с крышкой (примерно 20 см ø)

Дополнительная информация

Составлен	13.04.2026