Панна-котта з альпійськими травами та яблучною карамеллю

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	6 годин
Час готування	5 хв
Порції	6

Панна котта зі смаком альпійських трав, доповнена карамелізованими яблуками для теплого фруктового акценту. Десерт із виразними смаками та ніжною солодкістю з ноткою fleur de sel для балансу.

Панна котта

500 мл повномолочний

100 мл молоко

50 г цукор

1 ст. л. Альпійська трав'яна суміш, (наприклад, чай)

3½ простирадла желатин, замочений у холодній воді, зціджений

Яблуко-Карамель

100 г цукор

1 ст.л. цукор

2 кислі яблука, (наприклад, Бребурн), очищений, тонко нарізаний

25 г масло

100 мл повний вершковий

трохи флер де сель

Панна котта

Помістіть вершки, молоко та цукор у каструлю, повільно доведіть до кипіння на середньо-високому вогні (рівень 6-7). Зменште нагрівання (рівень 4), додайте суміш трав і тушкуйте приблизно 5 хвилин. Зніміть каструлю з вогню, відіжміть желатин, додайте його до суміші та перемішайте до повного розчинення. Процідіть суміш через дрібне сито у форми та дайте охолонути. Накрийте форми та залиште застигати в холодильнику щонайменше на 4 години.

Яблуко-Карамель

Помістіть цукор і воду в широку сковороду, нагрівайте на середньо-високому вогні (рівень 6-7), обережно похитуючи, поки суміш не карамелізується до золотисто-коричневого кольору. Зменште вогонь (рівень 5), додайте скибочки яблука та масло, і дайте маслу розтанути. Влийте вершки та доведіть до кипіння на сильному вогні (рівень 7). Зменште вогонь (рівень 3-4) і дайте страві кипіти на повільному вогні, час від часу помішуючи, поки вона трохи не загусне. Перелийте карамель в іншу ємність і дайте їй охолонути. Подавайте панна-котту або в формах, або викладеною на тарілки. Викладіть яблучну карамель зверху та посипте трохи флёр-де-сель.

Поради

Замість вершків карамель можна також уварити з яблучним соком.

Замість желатину можна використовувати 1 рівну чайну ложку (приблизно 3 г) агар-агару.

Аксесуари

6 форм, кожна з яких вміщує приблизно 100 мл

Сковорідка з кришкою (приблизно 20 см ø)

Додаткова інформація

Складено	13.04.2026