



RECEPT

PANNA COTTA KÁVÉS-KARAMELLÁS ÖNTETTEL

Engedjen ízletes, krémes és kávé desszertünk csábításának és élvezze ezt az ellenállhatatlan ínycsiklandóságot!

HOZZÁVALÓK (KÉT FŐ RÉSZÉRE):

- 250 ml zsíros tej
- 250 ml folyékony tejszín (nem habtejszín)
- 2 lapzselatin
- 2 evőkanál cukor
- 1 kávéskanál L'OR ESPRESSO Ristretto

KÁVÉS-KARAMELLÁS ÖNTET

- 120 gr cukor
- 60 ml víz
- 125 ml tejszín
- 1 kávéskanál L'OR ESPRESSO Ristretto kávé
- 15 gr vaj

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ:

 **30 perc + 3 óra pihentetés**

L'OR ESPRESSO FAJTA



ELKÉSZÍTÉS

PANNA COTTA

01.

Néhány percig hideg vízben áztassa a zselatinlapokat.

02.

Készítsen egy csésze L'OR ESPRESSO Ristretto-t. (1 kapszula)

03.

Öntse a tejet és a tejszínt egy edénybe,
majd adja hozzá a cukrot és egy kanál kávét.
Forralja fel az egyveleget, majd tartsa melegen.

04.

Vágja fel a lapzselatint és adja az egyveleghez.
Keverje addig, amíg teljesen fel nem oldódik.

05.

Öntse a keveréket egy mérőpohárba
és fedje le műanyag fóliával,
így elkerülheti, hogy a tejnek föle képződjön.

06.

Hagyja kihűlni, közben időnként keverje meg.
Amikor kihűlt, öntse a keveréket poharakba
és helyezze a hűtőbe másfél-két órára, amíg meg nem szilárdul.

ELKÉSZÍTÉS

KÁVÉS-KARAMELLÁS ÖNTET

01.

Öntse a tejszínt és a kanál kávét egy edénybe.
Keverje össze, majd tegye félre.

02.

Egy nagyobb edénybe tegye a cukrot és a vizet.
Kevergesse, amíg a cukor fel nem oldódik,
majd melegítse lassú tűzön, keverés nélkül.

03.

Közben lassú tűzön melegítse a tejszín
és a kávé keverékét anélkül, hogy felforralná.

04.

Amikor a mardék cukor felolvadt és karamellizálódott,
lassan adja hozzá a még meleg kávé és tejszín keverékét.
Keverje, amíg sima krém nem lesz belőle.

05.

Adja hozzá a vaját és keverje el jól.

06.

Öntse ki a kávé-karamellás öntetet egy edénybe,
és hagyja kihűlni. Vigyázzon, hogy a keverék maradjon folyékony,
ne keményedjen meg.

07.

Vegye ki a panna cottát a hűtőből
és díszítse a kávé-karamellás öntettel!