Cytrynowa panna cotta z karmelizowanymi jabłkami

www.monikucha.pl

Składniki : (4-6 porcji)

- 375 ml mleka
- 375 ml kremówki
- skórka z 2 cytryn
- sok z 1 cytryny
- 100g cukru waniliowego
- 4 listki żelatyny

Przygotowanie :

Kokilki smarujemy olejem o naturalnym smaku np.rzepakowym (zapobiegnie to przywarciu deseru do kokilek).

W garnku na małym ogniu podgrzewamy mleko, kremówkę, cukier waniliowy razem z sokiem i skórką z cytryny. Odstawiamy z ognia jak mikstura się prawie zagotuje.
Listki żelatyny moczymy w zimniej wodzie przez 10 minut i dodajemy do ciepłej mikstury z mleka i kremówki. Mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny.

Przecedzamy przez sitko i nalewamy do kokilek. Odkładamy do lodówki na minimum 8 godzin, a najlepiej na noc. Schłodzony deser przekładamy na talerz, obracając do góry dnem (możemy sobie pomóc zanurzając na chwilę dno kokilek w gorącej wodzie).

Podajemy z karmelizowanymi jabłkami.

Karmelizowane jabłka

Składniki :

- 2 jabłka, obrane z skórki i pokrojone w dużą kostkę
- 50g cukru
- 50g masła

Przygotowanie :

Masło i cukier rozpuszczamy na patelni, dodajemy jabłka i smażymy około 15-20 minut, aż jabłka zmiękną i pokryją się karmelem.