



Панакота из козьего сыра

Панакота (правильнее будет панна котта) по сути своей – сладкое желе, только приготовленное не на воде, а из сливок. Накануне выходных или праздников перед нами встает «вечный» вопрос: что приготовить? Дети, как правило, просят чего-то сладкого – торт или десерт.

Что нужно

Для панакоты

150 г творожного сыра МИЛКАНА из козьего молока,

100 г мягкого творога 9% жирности,

50 мл сливок, жирностью 10%,

5 г желатина

Для ароматического овощного микса

3 средних помидора,

1/2 головки белого репчатого лука,

10 маринованных корнисонов, бальзамический уксус,

1/2 сока лайма,

2 ст. л оливкового масла, соль, перец

Что делать

- 1** В небольшом количестве холодной воды развести желатин и отставить на 20 мин.
- 2** На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их на 30 сек. в кипяток. Затем обдать холодной водой и снять кожицу. Разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать мякоть мелкими кубиками.
- 3** Положить томатные кубики в миску, добавить мелко порубленный лук, нарезанные тонкими ломтиками корнисоны, сок лайма, оливковое масло, соль и перец по вкусу. Сбрызнуть бальзамическим уксусом, перемешать и поставить в холодильник.
- 4** Творожный козий сыр МИЛКАНА размять вилкой и соединить с творогом. Поперчить (не солить).
- 5** Сливки довести до кипения, добавить желатин, размешать до растворения. Снять с огня, остудить и подмешать к сырно-творожной смеси.
- 6** Выложить пищевой пленкой 4 порционные формы и равномерно распределить в них полученную смесь. Поставить в холодильник не менее чем на 2 ч.
- 7** Перед подачей выложить панакотту из формочек на сервировочные тарелки и аккуратно снять пищевую пленку. Подавать с ароматическим миксом из помидоров и корнисонов.