



## 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 корнишонов, бальзамический уксус,

**1/2** сока лайма,

**2 ст. л** оливкового масла, соль, перец

### Что делать

- 1** В небольшом количестве холодной воды развести желатин и оставить 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 корнишоны, 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 корнишонов.