

# Panna cotta cu cirese

written by Andreea



Pentru ca in sfarsit am simtit caldura verii si mirosul imbatator al florilor de tei, ma pot declara in sfarsit fericita! :). De multe ori mi-am dorit ca in serile calduroase de vara sa stau seara pe balcon si sa ma rasfat cu un dulce usor si parfumat, de vara. Inghetata ci desert usor, cremos, fructat. Si pentru ca la mine in frigider se aflau niste cirese coapte pe care nu le-as mai fi mancat asa simple, am zis ca e cazul sa le transform in panna cotta.

Zis si facut! ☐

Ingrediente (pentru 4 portii):

350 g cirese fara samburi

100 g zahar

3 linguri apa

1 baton scortisoara

3 cuisoare

1 lingurita extract vanilie

300 ml lapte

200 ml smantana pentru frisca

1 pliculet agar agar (sau 10 g gelatina granule)



Intr-o craticioara puneti ciresele curatate impreuna cu zaharul, apa, batonul de scortisoara si cuisoarele. Asezati pe foc craticioara si lasati continutul sa fiarba timp de 15 minute pana ce obtineti un sirop gros. Indepartati batonul de scortisoara si cuisoarele si adaugat extractul de vanilie, amestecati bine. Intr-un castronel pastrati 8 linguri din aceasta compozitie.



Amestecati *agar agar* cu laptele si smantana lichida, puneti pe

foc si aduceti la punctul de fierbere. Turnati amestecul de lapte peste compozitia de cirese din craticioara si cu ajutorul unui blender vertical pasati totul pana ce obtineti o crema fluida.

Daca folositi *gelatina*, hidratati-o in 3 linguri de apa si lasati deoparte. Intr-un ibric incalziti laptele si smantana lichida, adaugati gelatina hidratata si amestecati totul bine pana ce gelatina este complet dizolvata. Turnati amestecul de lapte peste compozitia de cirese din craticioara si cu ajutorul unui blender vertical pasati totul bine pana ce obtineti o crema fluida.

Turnati crema in pahare si dati la frigider pentru 3-4 ore sau cel mai bine peste noapte.

In momentul servirii scoateti panna cotta de la frigider, puneti in fiecare pahar cate 2 linguri din compozitia de cirese pastrata, garnisiti cu cirese si menta proaspata.



Enjoy!