

# Panna cotta cu fructe tropicale

written by Andreea



Panna cotta cu fructe tropicale pentru zilele toride de vara! Este un desert racoritor, aromat si absolut delicios! Nu va pot descrie in cuvinte cat de mult imi place acest desert minunat, mai ales ca i-am adaugat si fructul pasiunii!

Deci avem o panna cotta cu fructul pasiunii, cu lapte de cocos , iar pe deasupra un topping de fructul pasiunii si bucati de fructe tropicale. Eu sunt innebunita dupa fructul pasiunii si l-as savura oricand! Pe blog mai gasiti un tort entremet cu fructul pasiunii si ceai matcha, sau un tort entremet cu zmeura si fructul pasiunii. Daca nu sunteti fan entremet-uri sau vi se par prea complicate, puteti incerca tortul cu nuca de cocos si fructul pasiunii!

Partea buna a acestui desert este ca il puteti prepara cu o zi inainte. Partea mai putin bun este ca dispare din frigider aproape instant! Este un desert elegant, rafinat si plin de savoare! Puteti adauga multe alte arome la aceasta panna cotta, inasa eu am optat pentru fructele tropicale de la SunFood ca sa imi aduca aminte de vacanta! Pe blog mai gasiti o reteta minunata de panna cotta cu cirese, perfecta in perioada aceasta cand gasiti cirese peste tot in piete!

- Ingrediente:
- 1 conserva fructe tropicale SunFood
- 80 ml suc fructul pasiunii (de la aprox 4-5 fructe)
- 100 g zahar alb
- 250 ml lapte de cocos

- 250 ml frisca lichida
- 10 g gelatina granule
- 1 lingurita pasta naturala de vanilie (sau zahar vanilat)
- pentru decor: 2 fructul pasiunii, frunze proaspete de menta



Pentru inceput, hidratati gelatina granule punand granulele intr-un castron impreuna cu 70 ml apa rece. Lasati sa se hidrateze pentru 10 minute. Taiati fructul pasiunii in doua si scobiti miezul intr-un castron. Treceti miezul fructului impreuna cu tot sucul lasat printr-o strecuratoare si pasati foarte bine.



Puneti sucul obtinut intr-o craticioara impreuna cu zaharul si dati pe foc aproximativ 5 minute. Sucul de fructul pasiunii este un suc foarte aromat, insa destul de acid, precum sucul de lamaie. Odata pus pe foc, ii veti taia din aciditate si il veti putea combina in final cu frisca lichida. Daca treceti peste etapa de fierbere, acidul din fruct va "taia" smantana lichida.



Dupa ce ati fiert sucul de fructul pasiunii, iar zaharul s-a topit, stingeti focul. Adaugati gelatina hidratata si amestecati foarte bine pana ce este dizolvata complet. Turnati laptele de cocos si smantana lichida si amestecati din nou.



La final adaugati pasta de vanilie si lasati compositia deoparte sa se raceasca la temperatura camerei. Dupa ce s-a racorit, turnati compositia in pahare sau cupe inalte de sticla. Dati cupele cu panna cotta la frigider pentru 3-4 ore sau peste noapte.



Scoateti cupele de la frigider. Taiati fructul pasiunii si cu ajutorul unei lingurite scobiti miezul pe care il puneti peste panna cotta.



Intre timp pregatiti fructele tropicale. Desfaceti conserva si scurgeti fructele foarte bine.



Puneti cantitati egale in cupele cu panna cotta.



Iar la sfarsit garnisiti cu frunze proaspete de menta.



Ornati cu flori comestibile, sunt o incantare!



Panna cotta cu fructe tropicale

In acest moment puteti servi panna cotta



Panna cotta cu fructe tropicale

Sau puteti sa o mai lasati la frigider pentru cateva ore. Rezista foarte bine la frigider si 2 zile.



Panna cotta cu fructe tropicale

Insa daca o lasati la frigider, va sfatuiesc sa-i puneti fructele si florile abia in momentul servirii.



Panna cotta cu fructe tropicale

Incercati acest desert, o sa va placa tare mult!

