

# Panna cotta cu cardamom si smochine

written by Andreea



Panna cotta cu cardamom si smochine. Un desert genial aromat cu cardamom si ciocolata alba, iar pe deasupra smochine proaspete.

Intr-o zi iubitul meu sot a venit de la cumparaturi cu o sacosa. Din ea a scos cu mare grija o pungă, ca si cum ar fi scos ceva tare pretios, si mi-a spus: Uite, din astea sa faci un desert delicios!



Vazand eu asa frumuseti de smochine, mi-a luat ceva timp sa ma gandesc cam ce desert delicios as putea pregăti! La cum aratau acele smochine, cu greu m-as fi indurat sa le coc intr-o prajitura! Asa ca am decis sa le folosesc pe un desert usor si racoros.

Puteti folosi si cardamom macinat, inasa va asigur ca daca folositi pastai de cardamom, veti obtine mult mai multa aroma si mult mai placuta. Daca nu va place aroma de cardamom, puteti omite cardamom-ul si puteti adauga mai multa vanilie.

De-a lungul timpului am mai pus pe blog si alte retete cu smochine precum Tort cu smochine si alune de padure, pancakes cu ricotta si smochine, tarta cu crema frangipane si smochine.



Panna cotta cu cardamom si smochine

Iubesc aroma de cardamom si mereu imi aduce aminte de bucataria indiana sau araba. Mai ales de deserturile indiene

cu cardamom! Pe blog mai gasiti retete de panna cotta precum Dalgona panna cotta, panna cotta cu fructe tropicale, panna cotta cu cirese sau chiar tort cu panna cotta!

In general, panna cotta se serveste in cupe sau pahare mici. Insa uneori ea este servita si pe farfurii dupa ce a fost montata in pahar si s-a inchegat. Pentru aceasta este nevoie de putina grija si rabdare ca sa poata fi scoasa usor din cupa. Insa, daca nu aveti nici timp si nici rabdare, o puteti servi direct in pahar :).

▪ Ingrediente (pentru 6 portii):

- 300 ml lapte
- 200 g ciocolata alba
- 300 ml frisca lichida
- 10 pastai intregi cardamom
- 1 lingurita extract vanilie
- 15 g gelatina granule
- 5-6 smochine proaspete
- alune de padure
- menta proaspata
- aschii de ciocolata alba

Pentru inceput zdrobiti pastaile de cardamom. Eu am in bucatarie un mojar pentru condimente si le zdrobesc in acest mojar. Daca nu aveti mojar, puteti pune pastaile pe un tocator si sa le zdrobiti cu lama unui cutit astfel incat sa le desfaceti cat mai mult.



Panna cotta cu cardamom si smochine

Hidratati gelatina in 4 linguri de apa, lasati deoparte.

Intr-o oala puneti laptele impreuna cu cardamomul zdrobit si dati pe foc mic, pana ce laptele incepe sa fiarba. Stingeti focul, adaugati ciocolata alba rupta in bucati si amestecati pana ce ciocolata este topita complet. Adaugati gelatina hidratata si amestecati din nou pana ce este complet dizolvata.

La sfarsit turnati frisca lichida si vanilia si amestecati din nou. Cu ajutorul unei site strecurati panna cotta lichida eliminand semintele de cardamom.

Turnati panna cotta in 6 cupe mici de tip ramekine, sau niste cescute care sa fie din portelan (!! ) sau in pahare individuale. Lasati panna cotta sa se racoreasca si sa ajunga la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Panna cotta cu cardamom si smochine

Pentru a monta panna cotta: dupa cum spuneam, daca doriti, puteti sari peste acest pas, daca ati ales sa serviti panna cotta direct in pahare. Daca doriti sa o scoateti pe o farfurie, atunci mai aveti un pas de realizat.

Puneti pe foc o craticioara pe care o umpleti pe jumatate cu apa. Calculati astfel incat nivelul apei sa nu fie mai sus de cupa in care ati pus panna cotta. Cand apa a dat in clocot, puneti cupa de portelan cu panna cotta in apa fierbinte si lasati-o nemiscata pentru 20 de secunde. Nu lasati cupa in apa mai mult de 20 de secunde, astfel riscati ca toata panna cotta sa se topeasca in cupa! Aveti nevoie doar de putin timp ca exteriorul sa se incalzeasca usor si sa elibereze panna cotta inchegata.



Panna cotta cu cardamom si smochine

Scoateti rapid cupa din apa fierbinte, stergeti-o de apa. Cu ajutorul lamei unui cutit, treceti lama pe marginea de la panna cotta, astfel incat sa o ajutati sa iasa mai usor din cupa. Cu o miscare brusca rasturnati panna cotta pe o farfurie apoi scuturati usor cupa pana ce panna cotta se elibereaza din cupa si cade pe farfurie. Aici e posibil sa aveti putin lichid-panna cotta topita, dar este ok.



Mutati panna cotta pe farfuria de servit. Garnisiti cu

smochine proaspete taiate sferturi, alune de padure coapte,  
menta proaspata si aschii de ciocolata alba.

Este un desert spectaculos!



Enjoy!