



PANNACOTTA ZITRIKOEKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
1/2 l esne
250 ml esnegain
50 gr azukre
6 orri gelatina
1 arabisagar
1 laranja
1 lima

Azalak konfitatzeko:
100 gr azukre
100 gr ur

Saltsa egiteko:
100 gr azukre

ELABORAZIOA

Gelatina uretan jarriko dugu. Behin bigundu denean, kazola batean jarriko dugu azukrearekin eta esnearen eta esnegainaren erdiarekin batera. Irakinaldi txiki bat emango diogu hagaxkarekin eraginda.

Sutik kendu, eta gainerako esnegaina eta esnea erantsiko diogu. Moldeetan jarriko dugu eta hozkailuan 8 orduz hozten utziko dugu.

Arabisagarren atalak atera eta gerorako utziko ditugu. Azala kendu eta juliana erara moztuko dugu. Galdarraztatuko ditugu, eta 30 minutuz egosten jarriko ditugu urarekin eta azukrearekin. Gerorako utziko dugu.

Geratu diren zitrikoen zatiak zukutuko ditugu eta irakiten jarriko dugu azukrearekin, jarabe baten dentsitatea izan arte.

Hozkailuan izan den pana cotta unetxo batez sartuko dugu ur berotan moldeetik ateratzeko. Plateraren erdian jarriko dugu eta inguruan fruta-atalak.

Juliana jarriko dugu eta saltsa botako diogu gainetik.

OHARRA: Prestakin batzuk denboraldi bat pausatzen utzi behar direnez gero, kontsumitu aurreko egunean egitea gomendatzen da.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
50'±8 H



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10