

Liucina Rimgailė:

Tarta

su vaniline balto
šokolado panna cotta



Ingredientai:

Tešlai:

- 200 g miltų
- 60 g cukraus pudros
- 120 g labai šalto DVARO sviesto
- 2-3 šaukštai šalto vandens
- Žiupsnelis druskos
- Žiupsnelis vanilinio cukraus

Panna Cottai:

- 100 ml DVARO pieno
- 300 g DVARO grietinėlės,
- 30 g cukraus
- 1 a.š. vanilinio cukraus
- 170 g balto šokolado
- 3 a.š. želatinos
- 2-3 saujos mėgstamų uogų arba vaisių

GAMYBA:

Pirmiausia paruoškite tartos tešlą. Sumaišykite miltus, cukraus pudrą, sviestą, vandenį, druską ir vanilinį cukrų. Viską greitai sukapokite, suminkykite, soformuokite rutulį ir įdėkite 30-60 minučių į šaldytuvą.

Ištraukus tešlą iš šaldytuvo, iškočiokite apie 0.5cm storio tešlą ir išklokite ja pasirinktą kepimo formą. Pagrindą subadykite šakute, užklokite kepimo popieriaus lakštu ir supilkite pavyzdžiui pupeles. Jos reikalingos tam, kad prispaustų tešlą ir ji kepimo metu išlaikytų norimą formą, be reikalo nekiltų. Kepkite 15 minučių su pupelėmis ir 10 minučių jas išėmus. Kepimo temperatūra - 180C.

Gaminant Panna Cottą pirmiausia užvirkite pieną, grietinėlę, cukrų ir šaukštelį vanilinio cukraus. Kai užvirs – nuimkite nuo ugnies, leiskite šiek tiek pravėsti ir tada sudėkite baltą šokoladą. Viską gerai išmaišykite ir po to įmaišykite 3 šaukštelių želatinos, kurią prieš tai reikia išbrinkyti 3 šaukštuose vandens. Paruoštą Panną Cottą supilkite ant atvėsinto pagrindo ir įdėkite į šaldytuvą.

Kai sustings – papuoškite mėgstamomis uogomis, vaisiais ar bet kokiais kitais priedais.