

ПАННА -КОТТА С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЖЕЛЕ

ФИО родителя: Понамарева Наталья Владимировна (мама Понамарева Артема), подготовительная группа МБДОУ № 174 «Детский сад общеразвивающего вида»

ЖЕЛЕ - ЭТО ВКУСНЫЙ И ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ. ОНО ПОЛЕЗНО ДЛЯ КОЖИ, СУСТАВОВ, ЗУБОВ, ПИЩЕВАРЕНИЯ, В НЕМ СОДЕРЖАТСЯ ПОЛЕЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА И ВИТАМИНЫ. А ЕЩЕ, ОНО ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ И КРАСИВОЕ.

Продукты (на 6 порций)

Сок апельсиновый - 500 мл
Сливки жирностью 33% - 200 мл
Молоко - 400 мл
Сахар - 80 г
Сахар ванильный - 1 ч.л.
Желатин - 20 г
Вода - 120 мл

Для украшения:

Мандарины, апельсины



Для начала нужно взять желатин и воду.



Сначала нужно залить желатин водой из расчета: 1 порция желатина к 6 порциям воды и оставить для набухания. Время обычно указано на упаковке желатина. Наш желатин набухал 40 минут. Он может стоять и дольше, пока застывает первый слой желе.

Итак, нужно сделать 2 порции желатина. Для каждой порции берем 10 г желатина и заливаем 60 мл холодной воды.



Наливаем в кастрюлю 400 мл молока и 200 мл сливок жирностью 33%. Можно взять 2 стакана молока (так будет меньше калорий, но и вкус менее сливочный). Содержимое нагрейте примерно до 80 градусов (появятся пузырьки), но не кипятите. Добавьте сахар и ванильный сахар.

Одну порцию набухшего желатина добавьте в кастрюлю с молоком и сливкам, размешайте до полного растворения желатина.

Поздравляю! У Вас получилась панна-котта!!!



Чтобы наше желе выглядело необычно, возьмите стакан, поставьте под наклоном в миску и налейте в него панна-котту. Дайте немного остыть и уберите в холодильник на 3-4 часа до застывания.



Проверяем, застыл ли первый слой панна-котты. Если застыл, то самое время готовить апельсиновый слой.

Нужно взять 2 стакана апельсинового сока (лучше свежавыжатого - так будет полезней), выливаем сок в кастрюлю и нагреваем до 80 градусов (до пузырьков). Растворите в соке 2 столовые ложки сахара (для маленьких сладкоежек). Можно и без сахара (для мам). Добавьте в кастрюлю с горячим соком вторую порцию набухшего желатина, растворите, помешивая, и дайте немного остыть.



Когда апельсиновый слой остынет до комнатной температуры, наливаем его сверху на нашу застывшую панна-котту.



Ставим желе в холодильник до полного застывания апельсинового слоя. По желанию, желе можно украсить апельсиновыми или мандариновыми дольками.



Вкусную и полезную ароматную Панна-котту с апельсиновым желе можно подавать к столу!

Приятного аппетита!