

Wegańska panna cotta z sosem truskawkowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut + 1h chłodzenia

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Wlać 400 g mleczka kokosowego, dodać 30 g syropu z agawy i wsypać pół łyżeczki agaru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać całość. Temperatura 90°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać 5 g mąki ziemniaczanej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie podgrzać masę. Temperatura 90°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę. Kokosową pannę cottę przekładać do 3 lub 4 szklanych kubeczków. Wstawić je do lodówki na około 15 minut.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 200 g truskawek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, truskawki rozdrobnić. Czas 20 sekund, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę. Dodać 15 g syropu z agawy i wsypać 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzać mus. Temperatura 90°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, mus przez chwilę schłodzić, następnie przelać go na wierzch na pannie cote. Tak przygotowane deserki chłodzić w lodówce około 45 minut.