

Lumoava lime-matchapannacotta

Herkullinen ja vastustamattoman kaunis, kumottava pannacotta on helppo valmistaa. Pannacotassa on suussasulavan pehmeä rakenne.

6 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Pannacotta:

- 8 dl vispikermaa
- 3 dl sokeria
- 3 kpl luomu limeä
- 0,75 rkl matchajauhetta
- 5 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä

Mantelikrokantti:

- 100 g Dr. Oetker Mantelilastuja
- 1 dl sokeria

Lumoava lime-matchapannacotta:

Laita 1 ½ liivatelehteä likoamaan kylmään veteen. Kiehauta kerma ja sokeri kattilassa, kunnes sokeri on sulanut. Mittaa 2 dl seoksesta pienempään kattilaan ja sammuta liesi toiselta kattilalta. Siivilöi matchajauhe pieneen kattilaan ja sekoita tasaiseksi, samalla keskilämmöllä keittäen. Kun tasaista, lisää puristellut liivatelehdet ja sekoita tasaiseksi. Ota kuusi 1,5 dl -kokoista muottia, huuhtelee ne kylmällä vedellä ja kaada matchaseos muottien pohjalle. Nosta jääkaappiin jähmettymään 30 minuutiksi.

Laita noin 15 minuutin kuluttua 3 ½ liivatelehteä likoamaan kylmään veteen. Pese limet, raasta kahden limen kuori raastimen hienoimmalla terällä ja purista mehut. Lisää raaste ja mehu jäljelle jääneeseen kermaseokseen ja kiehauta.

Sekoita joukkoon puristellut liivatelehdet ja sammuta liesi. Jätä seos jäähtymään, mutta sekoita välillä, jotta koostumus pysyy tasaisena. Kaada sitten haalea limeseos lusikan avulla muotteihin, jähmettyneen matchaseoksen päälle. Nosta muotit jääkaappiin vähintään neljäksi tunniksi.

Valmista krokantti. Levitä leivinpaperiarkki työpöydälle. Lisää mantelit kuivalle pannulle ja paahda hetki, kunnes saavat väriä. Jätä odottamaan. Kaada sokeri tasaisesti kuivalle pannulle ja kuumenna, kunnes se sulaa ja ruskistuu. Älä sekoita sokeria, mutta voit avittaa sulamista pyörittelemällä pannua. Kun sokeri on sulanut, sekoita joukkoon mantelilastut. Kaada seos nopeasti leivinpaperille, levitä ohueksi nuolijalla ja anna jäähtyä. Murra kovettuneesta krokantista sopivia paloja koristeluun. Säilytä ilmatiiviissä rasiassa.

Ota muotit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen tarjoilua. Irrota reunat muoteista terävällä, lämpimään veteen kastetulla veitsellä, kasta muotit hetkeksi lämpimään veteen ja kumoa lautasille. Viimeistele limenkuorella ja mantelikrokantilla.