

Пана-кота

Жирні вершки — 100 мл;
цукор — 2 ст. ложки;
желатин — 2 ст. ложки;
вода — 2 ст. ложки;
малина — 1 ст. ложка;
порічки — 1 ст. ложка.



Ніжна текстура

Желатин залити водою і залишити для набування.

Ягоди добре промити, засипати 1 ст. ложкою цукру та перемішати. Відставити, щоб ягоди пустили сік. Влити половину желатину й перемішати.

Викласти половину суміші в келихи та поставити в холодильник для повного застигання.

Вершки змішати з 1 ст. ложкою цукру й нагріти до кипіння. Охолодити, додати другу половину набулого желатину й ретельно перемішати.

Збити масу за допомогою блендера, викласти на ягідний шар і знову поставити в холодильник.

На застиглу пана-коту викласти решту ягідної суміші і знову поставити в холодильник. Готову пана-коту прикрасити ягодами на смак.

Сирно-шоколадний десерт із бананами

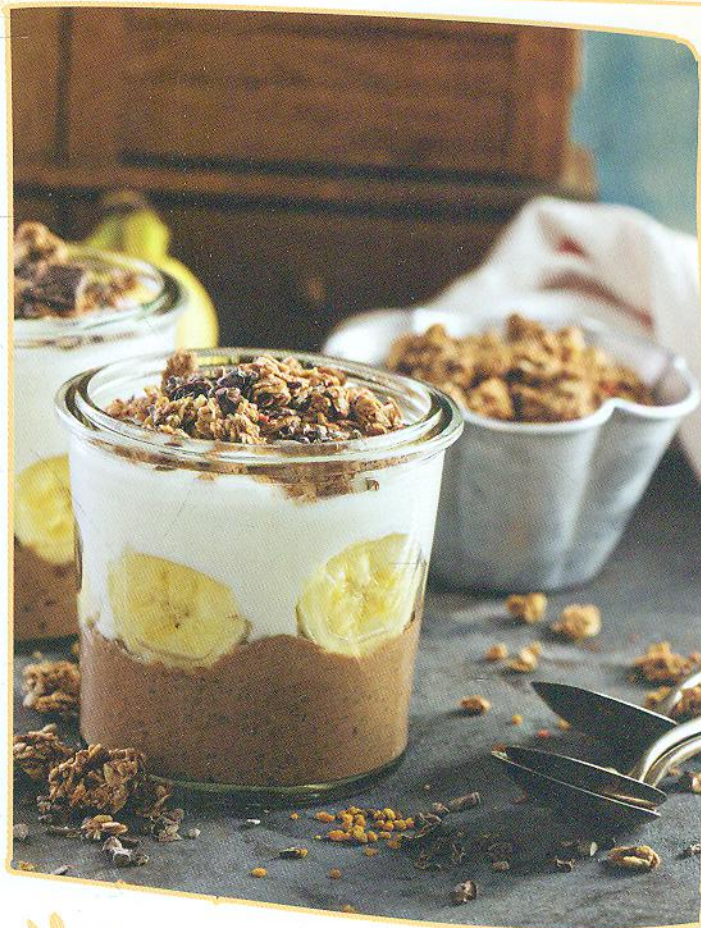
Сир — 250 г; вершки — 400 мл;
сметана — 100 г; цукор — 200 г;
ванільний цукор — 1 пакетик;
банани — 3 шт.

Для шоколадного пудингу:
молоко — 500 мл; жовтки — 2 шт.;
какао — 2 ст. ложки;
крохмаль — 2 ст. ложки;
цукор — 150 г.

Какао і крохмаль розвести у 200 мл молока, додати цукор, жовтки й перемішати. Решту молока довести до кипіння і, помішуючи, влити тонкою цівкою в готову суміш. Тільки-но вона закипить, зняти з вогню, накрити харчовою плівкою і дати пудингу повністю охолонути.

Вершки збити, додати сир, сметану, цукор і ванільний цукор. Банани почистити й нарізати кружальцями.

У склянки викласти спершу шоколадний пудинг, зверху — кружальця бананів і сирний крем. Прибрати на 30 хвилин у холодильник. Перед подачею можна притрусити подрібненими горіхами.



Неймовірно апетитно