PANNACOTTA



Tiivis, kermainen italiainerikoisuus on täyteläisen samettinen ja näyttää lautaselle kumottuna kauniilta. Se kiiltää, tutisee ja hehkuu valossa, ja sen kanssa tarjottava syvänpunainen kirsikkahilloke luo sille erinomaisen vastakohdan. Panna cotta on upea jälkiruoka kaikenlaisiin juhlatilaisuuksiin. Älä kuitenkaan tarjoa sitä vain vieraille, sillä sopii mainiosti kesäisen kevyelle lounaalle.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN****Valmistusaika:** 30 minuuttia + jäähdytys ja hyydytys**4 hengelle**  |
|  | Pähkinätöntä öljyä voiteluun |
| 2 rkl | Kuumaa vettä |
| 2 tl | Liivatejauhetta |
| 5 dl | Kuohukermaa  |
| ½ dl (45 g) | Sokeria  |
| 1 | Vaniljatanko pitkittäin halkaistuna  |
| ½ | Limetin kuori ohuesti leikattuna  |
| **HILLOKKEESEEN**  |
| 340 g | Tuoreita kirsikoita kivet poistettuna tai 1 tlk **(400 g)** säilykekirsikoita valutettuina **(säästä 3 rkl lientä)** |
| 2 rkl  | Tummaa kirsikkahilloa |
| 3 rkl  | Vettä tai säilykekirsikoiden lientä |
| 2 rkl  | Tomusokeria |
| ½  | Limetin mehu  |
| 3 rkl  | Brandya |
| 2 tl | Maissitärkkelysjauhoja  |
| 1. Öljyä kevyesti neljä annosvuokaa. Mittaa vesi pieneen kulhoon ja ripottele sen sekaan liivatejauhe. Anna liota 5 minuuttia.
2. Kaada sillä aikaa puolet kermasta kattilaan. Lisää sokeri, vaniljatanko ja limetin kuori ja lämmitä varovasti samalla sekoittaen, kunnes sokeri on sulanut. Kuumenna hitaasti lähelle kiehumispistettä ja lisää liivatejauhe. Sekoita, kunnes jauhe on kokonaan liuennut. Nosta kattila levyltä ja anna jäähtyä.
3. Vatkaa loput kermasta pehmeäksi vaahdoksi ja kääntele vaahto metallilusikalla jäähtyneen kermaseoksen joukkoon. Siirrä seos annosvuokiin ja nosta kylmään jähmettymään.
4. Valmista sillä aikaa hilloke. Pane kirsikat kattilaan yhdessä hillon, veden tai mehun, tomusokerin ja limettimehun kanssa. Kuumenna varovasti ja sekoita, kunnes kirsikoista alkaa valua mehua. Jos käytät tuoreita kirsikoita, keitä vain 3 minuuttia, niin että kirsikat pehmenevät mutta säilyttävät muotonsa.
5. Sekoita brandy ja maissitärkkelysjauhot keskenään ja lisää seos kirsikoiden joukkoon. Kuumenna uudelleen kiehuvaksi koko ajan sekoittaen, kunnes liemi hieman saostuu ja kirkastuu. Keitä minuutti ja nosta kattila levyltä. Siirrä hilloke kulhoon ja anna jäähtyä.
6. Irrota kermahyydykkeiden reunat varovasti sormilla ja kumoa hyydykkeet tarjoilulautaisille. Lusikoi kirsikkahilloketta kunkin annoksen ympärille ja päälle. Tarjoa kylmänä.
 |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön** **Valmista ohjeen mukaan**, mutta käytä kuohukerman tilalla soijakermaa.  |
| **VIHJE**Voit käyttää myös pakastekirsikoita. Sulata ne ensin ja valmista hilloke samaan tapaan kuin tuoreista kirsikoista.  |