

Panna cotta de mora, l'alegria de l'estiu



La panna cotta de mora és una alegria de l'estiu i es pot fer de diverses maneres diferents que explicaré aquí.

Una panna cotta de mora tradicional seria en realitat una panna cotta de vainilla amb **xarop de móres** i mores fresques o macerades a la part superior, com a la imatge.

Prefereixo infundir les mores a la crema per fer una panna cotta de color rosa i, després, afegir els cops addicionals de xarop i baies fresques, o anar amb una baia de cortesia.

Si no esteu familiaritzat amb una **panna cotta**, és un postre italià on s'utilitza gelatina per posar la nata en un motlle. No és el mateix que una crème brûlée o una crema catalana, que es posa amb ous.

L'objectiu d'una panna cotta és fer servir la menor quantitat de gelatina possible i tenir-la totalment configurada. He jugat amb la gelatina fins al punt que m'agrada aquesta recepta, però noto que diferents marques de gelatina actuen de manera diferent, així que potser haureu d'experimentar.

Evidentment aquest és un model per a altres fruites. Qualsevol cosa que sembli una mora funcionarà exactament de la mateixa manera: mores, gerds, groselles, nabius ... fan panna cotta etèria.

Podeu fer panna cotta de mora amb fins a dos dies d'antelació, per la qual cosa és una de les postres "fantàstiques" menys estressants. També podeu optar per no treure'l dels ramequins, cosa que ho fa encara més fàcil; llavors és com una gelatina a base de crema, només que menys ferma.

Un consell per treure la panna cotta dels motlles : *si són enganxosos, submergiu el ramequin en un bol amb aigua calenta; òbviament, no mulleu les postres reals. Això pot fondre lleugerament la capa més externa, cosa que us permet invertir amb cura el motlle sobre el plat de postres.*

Sense gluten, vegetarià

Panna Cotta de mora

Per 4 racions

Temps: Temps total 2 hores 30 minuts: Temps de preparació 2 hores, Temps de cuina 30 min.

Ingredients:

- 2 tasses de nata
- 1/3 tassa de sucre
- 2 tasses de mores (vegeu més amunt)
- 1 culleradeta de gelatina Knox
- 6 culleradetes d'aigua freda
- Oli de canola o llavor de raïm per untar els ramequins

- 4 ramequins de postres

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Barrejar les mores amb el sucre i deixar reposar 30 minuts.

PAS 2: Mentrestant, oliem els ramequins amb la llavor de raïm o qualsevol oli de gust neutre. Podeu ometre-ho si teniu previst servir la panna cotta com a parfait i no treure-la del recipient.

PAS 3: Escalfeu la barreja de mores i sucre amb la nata i porteu-la al vapor, uns 170 °F. No ho deixeu coure a foc lent. Apagueu el foc i deixeu-ho reposar 30 minuts.

PAS 4: Quan s'acabin els 30 minuts, barregeu la gelatina amb l'aigua freda en un recipient del qual podeu abocar, com una tassa de mesura de quart o un bol amb un broc.

PAS 5: Escalfeu de nou la barreja de nata, només torneu al punt de cocció al vapor. No ho feu a foc lent.

PAS 6: Col·loqueu un colador de malla fina sobre el recipient que conté la gelatina. Aboqueu la nata calenta a través del colador al recipient perquè deixeu les mores enrere.

PAS 7: Ara, agafeu el colador i agiteu-lo suaument sobre la nata per deixar anar una mica de bondat de móres addicionals. Això és important, ja que aquest darrer tros de suc i nata de les mores està concentrat i et pot donar molt més sabor i color a la teva panna cotta.

PAS 8: Ara, agafeu el colador i agiteu-lo suaument sobre la nata per deixar anar una mica de bondat de móres addicionals. Això és important, ja que aquest darrer tros de

suc i nata de les mores està concentrat i et pot donar molt més sabor i color a la teva panna cotta.

PAS 9: Remeneu la barreja de panna cotta unes quantes vegades per incorporar la gelatina i després aboqueu-la als vostres ramequins

PAS 10: Poseu-ho a la nevera unes hores perquè quedi. La panna cotta es pot preparar amb un dia d'antelació, només heu de cobrir els ramequins un cop s'hagin posat.