Panna Cotta z mleka migdałowego

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- napój migdałowy domowy lub z kartonu - 4 szklanka
- agar agar - 2 łyżeczka
- mąka skrobia ziemniaczana - 1 łyżka
- laska wanilii - 1 szt.
- czekolada gorzka - trochę
- ksylitol lub cukier z agawy - 3 łyżka
- owoce sezonowe - trochę

Dodatkowe info:

Mleko, które użyłam w przepisie, jest domowego wyrobu http://gotujwstylueko.pl/przepisy/domowe-mleko-migdalowe-przepis-na-napoj . Do przyrządzenia deseru aby był bardziej aromatyczny można dodać trochę masła lub żółtko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka wlać mleko migdałowe 3 i 1/4 szklanki i powoli podgrzewamy.

KROK 2: Laskę wanilii przekroić na pół wzdłuż laski i tępą stroną noża przeciągnąć po środkowej części aby wydobyć ziarenka. Laskę i ziarenka włożyć do rondelka.

KROK 3: Do pozostałego migdałowego mleka wsypujemy 2 płaskie łyżeczki agar agar i czubatą łyżkę mąki ziemniaczanej, ksylitol wg uznania, więcej lub mniej, niż 3 łyżki i mieszamy, następnie dolewamy trochę gorącego napoju z rondelka mieszamy i wlewamy do garnuszka energicznie mieszając. Gotujemy na maleńkim ogniu 2 minuty .

KROK 4: Rozlewamy do przelanych zimną wodą filiżanek. Po ostudzeniu wkładamy do lodówki.

KROK 5: Po wyjęciu z lodówki wyciągamy deser z filiżanki, podważając cienkim sztućcem gdy nie chce wypaść.

KROK 6: Czekoladę ścieramy na tarce lub rozpuszczamy w kąpieli wodnej i ozdabiamy deser. Dodajemy zmiksowane sezonowe owoce, dekorujemy np. orzeszkami lub suszonymi owocami.

Smacznego!!