Sezamowa panna cota

BIO PLANÈTE

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- płynna śmietanka crème fraiche - 500 ml
- agar - 4 g
- olej sezamowy virgin BIO PLANÈTE - 1 łyżka
- drobny cukier - 100 g
- mango świeże - 1 szt.
- nasiona sezamu - 1 łyżka
- woda - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane mango pokrój w kostkę i rozdrobnij na gładkie purée.
Połowę proszku agarowego wymieszaj z mniej więcej trzema łyżkami wody, tak, aby uzyskać jednolitą masę.
W garnku podgrzej mus z mango.Dodaj mieszankę agarową, wymieszaj trzepaczką i przez dwie minuty gotuj na wolnym ogniu, cały czas mieszając. Gotowy krem z mango przelej do prostokątnej formy i odstaw do ostygnięcia na ok. 20 minut.

KROK 2: W garnku wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Ciągle mieszając, doprowadź masę do wrzenia i gotuj przez parę minut.
Gotową masę przełóż na krem z mango i zostaw do ostygnięcia. Przed podaniem posyp szczyptą sezamu.