
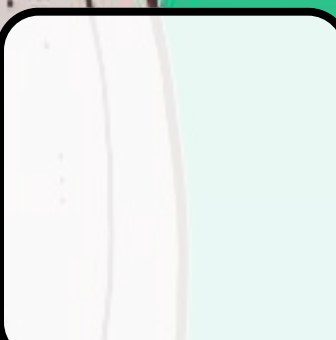
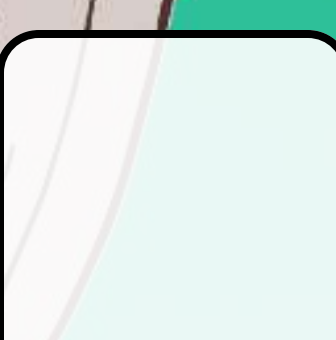


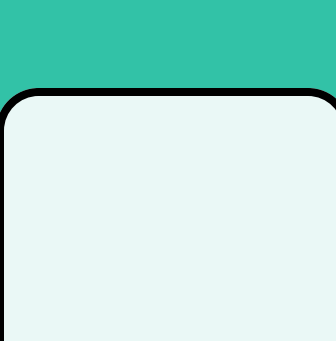
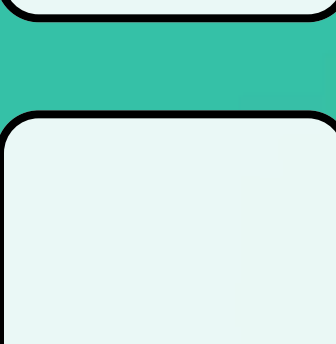
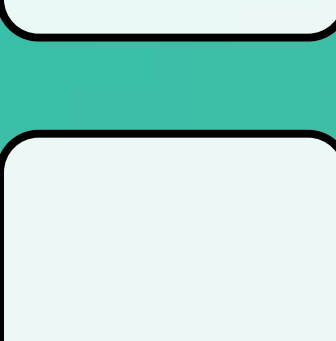


# Мандариновая панна-котта

|                                                                                     |                    |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
|    | Мандарины          | 750–900 г           |
|    | Сливки — 33%       | 400 мл              |
|   | Йогурт без добавок | 400 мл              |
|  | Желатин            | 50 г                |
|  | Белый шоколад      | 1–2 плитки по вкусу |
|  | Сахар              | по вкусу            |
|  | Мята               | 1 веточка           |
|  | Ягоды              | по желанию          |

## Приготовление:

1. Подготовьте ингредиенты. Желатин приготовьте по инструкции на упаковке. Для сливочной основы понадобится 1 столовая ложка.
2. Сливки и йогурт без добавок соедините и отправьте на огонь. Перемешивая, доведите до кипения. Снимите с плиты горячую смесь, добавьте сахар по вкусу и белый шоколад.
3. Тонкой струйкой влейте в смесь растопленный желатин. Перемешайте, разлейте в порционные стаканы. Оставьте смесь остывать до комнатной температуры, затем уберите в холодильник на 2 часа до полного застывания.
4. Для мандаринового слоя очистите мандарины и выжмите сок. Процедите через сито, чтобы отделить волокна и косточки. Добавьте сахар по вкусу. Перелейте сок в кастрюлю и отправьте на огонь до полного растворения сахара.
5. Добавьте к горячему мандариновому соку пачку быстрорастворимого желатина, следуя подсказкам на упаковке. Тщательно перемешайте желатин до полного растворения. Остудите.
6. Равномерно распределите мандариновую смесь в стаканы со сливочной основой. Дайте время оранжевому слою чуть затвердеть, после сверху выложите мандариновые дольки и ягоды.
7. Поместите десерт в холодильник до полного остывания, перед подачей украсьте мятой.