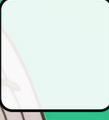
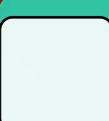
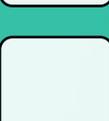


# Мандариновая панна-котта

	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.