

Panna cotta cu para caramel

Ingrediente

sucul de la 1 1/2 lamaie
240 g zahar
1 baton de vanilie
1 crenguta mica de rozmarin
300 ml frisca
300 g mascarpone
4 foite de gelatina
4 pere
2 linguri unt
375 ml vin alb
1 baton de scortisoara
4 fructe stea

Preparare

Amestecati sucul de la o lamaie cu 100 g zahar, lasati-l sa se caramelizeze, fara sa amestecati. Turnati caramelul in forme mici de sufleu, unse in prealabil cu unt. Scoateti maduva vanilieii. Puneti pe foc atat maduva, cat si vanilia impreuna cu rozmarinul, frisca, branza mascarpone, 100 g zahar, fierbeti totul la foc mic cca. 15 minute. Inmuiati gelatina, scoateti rozmarinul si batonul de vanilie, apoi lasati-le sa se raceasca. Stoarceti gelatina si dizolvati-o in frisca. Turnati amestecul rezultat in forme si lasati-le cca. 3 ore la rece. Scoateti samburii perelor, prin partea de jos si stropiti-le cu sucul de lamaie. Topiti restul zaharului. Incorporati untul. Cufundati perele in amestec, apoi stingeti cu vinul. Adaugati scortisoara si fructele stea. Tineti pe foc 3-5 minute. Cufundati formele in apa fierbinte, apoi rasturnati prajitura pe farfurii. Ornati dupa cum doriti.