Panna cotta là món bánh tráng miệng nổi tiếng có nguồn gốc từ nước Ý xinh đẹp. Hôm nay, chúng tôi sẽ cùng bạn vào bếp làm món panna cotta chanh dây vừa ngon vừa đơn giản lại đẹp mắt để thưởng thức cùng gia đình vào những bữa trà chiều nhé.



Nguyên liệu làm Panna cotta chanh dây (chanh leo)
Sữa tươi không đường 210 ml
Mật ong 60 ml
Chanh dây 1 trái
Gelatin 6 gr
Cách chọn nguyên liệu tươi ngon
Cách chọn chanh dây (chanh leo) tươi ngon đặc ruột

- Bạn nên chọn mua những quả chanh dây có màu đỏ tím hoặc vàng tươi với vỏ ngoài nhẵn, mịn và căng mọng.
- Nên chọn mua chanh dây có mùi thơm đặc trưng, khi cầm vào có cảm giác nặng, chắc tay, khi bóp vào có độ cứng vừa phải, không mềm xốp.
- Không nên chọn mua những quả chanh dây có vết loang lổ, không đều màu và quả quá cứng hoặc quá mềm.

Cách chọn mật ong ngon, chất lượng

- Mật ong nguyên chất ngon sẽ đặc, có màu nâu đen và có mùi thơm nồng đặc trưng.
- Để kiểm tra mật ong thật hay giả, cách đơn giản nhất là nhỏ 1 giọt vào nước lọc. Mật ong thật sẽ giữ nguyên trong nước chứ không tan ngay như mật ong giả.
- Bạn nên mua mật ong ở những cơ sở uy tín, siêu thị lớn để đảm bảo chất lượng và an toàn cho sức khỏe gia đình mình nhé!
- Không nên chọn mua mật ong đã chuyển sang màu đen, xuất hiện bọt trắng trên bề mặt, mùi hắc khó ngửi và có vị đắng vì đây là mật ong đã hết hạn sử dụng.



Cách chế biến Panna cotta chanh dây (chanh leo) Làm pudding sữa

Đầu tiên, bạn ngâm 4 gam gelatin với khoảng 3 thìa nước lọc trong khoảng 10 phút cho gelatin nở ra. Đồng thời cho 210ml sữa tươi không đường và 30ml hỗn hợp mật ong vào bát khuấy đều.

Tiếp theo, bạn đổ gelatin đã ngâm và hỗn hợp sữa tươi không đường, mật ong vào nồi rồi bắc lên bếp, vừa nấu vừa khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ cho đến khi gelatin tan hết thì tắt bếp.

Cuối cùng, đổ hỗn hợp đã nấu ra cốc, dùng màng chống dính bọc lại rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 – 3 tiếng.









Làm pudding chanh dây
Tiếp tục ngâm 2gr gelatin còn lại với 2 muỗng canh nước khoảng 10 phút cho đến khi gelatin nở hoàn toàn.

Tiếp theo, cắt đôi 1 trái chanh dây, dùng muỗng để lấy ruột rồi lọc qua rây lọc để loại bỏ phần hạt. Đổ thêm 1 muỗng canh nước nóng và 30ml mật ong vào phần cốt chanh dây rồi khuấy đều.
Đổ lần lượt hỗn hợp nước chanh dây và dung dịch gelatin vào nồi rồi đun với lửa nhỏ trong vòng 5 phút, khuấy đều tay cho gelatin tan hoàn toàn thì tắt bếp và để nguội.
Lấy ly pudding sữa đã đông ra ngoài, đổ thêm một lớp hỗn hợp nước chanh dây và gelatin đã nguội vào rồi tiếp tục bọc kín và để vào ngăn mát tủ lạnh thêm khoảng 1 tiếng nữa.
Bạn có thể rắc thêm một ít hạt chanh dây để món panna cotta thêm bắt mắt nhé!
Mẹo nhỏ: Để lấy pudding ra khỏi ly, bạn chuẩn bị một chén nước ấm khoảng 80 độ C, đặt ly pudding vào chén khoảng 5 – 7 giây thì lấy ly ra và úp ngược ly xuống đĩa hoặc chén, lắc nhẹ là pudding sẽ rơi xuống.









Thành phẩm

Pudding có vị thơm béo của chanh dây. Bánh su sữa không quá ngọt kết hợp với vị chua nhẹ tạo cảm giác không ngán, thanh mát, sảng khoái.







Cách bảo quản panna cotta

Để giữ được độ thơm ngon của panna cotta, bạn nên dùng màng bọc thực phẩm bọc kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh từ 2-3 ngày.

Bạn cần khử trùng thật kỹ phần thủy tinh hoặc hộp đựng panna cotta để món tráng miệng của bạn có thể giữ được lâu nhất có thể và giữ được trọn vẹn hương vị của nó.
Vậy là chỉ với vài bước đơn giản là bạn đã có ngay món panna cotta chanh dây mềm ngọt, chua chua, thơm ngon hấp dẫn để chiêu đãi gia đình rồi. chúng tôi chúc các bạn thành công!
CÔNG THỨC KHÁC: https://cachlambanh.info/
Bài viết Cách làm panna cotta chanh dây (chanh leo) mềm béo chua nhẹ cực đơn giản đã xuất hiện đầu tiên vào ngày CÁCH LÀM BÁNH.

via CÁCH LÀM BÁNH
https://cachlambanh.info/cach-lam-panna-cotta-chanh-day-chanh-leo-mem-beo-chua-nhe-cuc-don-gian/