Медово-мятная панакотта с клубничным соусом

На 100 грамм:
Калорийность: **160,69 ккал.**
Белки: **2,67 г.**
Жиры: **7,61 г.**
Углеводы: **20,05 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/medovo-myatnaya-panakotta-s-klubnichnym-sousom/

Ингредиенты:
- молоко – 250 г
- сливки 33% - 200 г
- мед – 4 ст. л
- мята – 9-10 веточек (небольшой пучок)
- ванильный экстракт (по желанию) – 0,5 ч. л

для клубничного соуса:
- клубника (свежая или замороженная) – 300 г
- мед – 2-3 ст. л
- лимонный сок – 1 ч. л
- крахмал кукурузный (если используете замороженную клубнику) – 1,5 ч. л
- желатин - 10 г

Приготовление:
Желатин залить 50 г холодного молока. В ковшик налить оставшееся молоко, сливки, положить веточки мяты и довести на среднем огне до кипения, накрыть крышкой и оставить настаиваться минут 15.
Еще раз подогреть смесь, до кипения не доводить, убрать мяту, она больше не понадобится, добавить желатин, мед, ванильный экстракт, тщательно перемешать до растворения желатина. Разлить панакотту по бокалам и уберите в холодильник для застывания на несколько часов.
Приготовить клубничный соус. Если используете свежую клубнику, то достаточно просто взбить ее в блендере с медом и лимонным соком. Соус из замороженной клубники лучше

сварить. Для этого клубнику пюрировать в чаше блендера не размораживая, переложить в сотейник и довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая.
В небольшой миске смешать крахмал с 2 ст. л. холодной воды и добавить в клубничный соус, варить 1-2 минуты, тщательно размешивая. Убрать с огня и дайте остыть минут десять. Добавить мед и лимонный сок, перемешать, полностью охладить.
Перед подачей достать панакотту за 30 минут из холодильника и оставить при комнатной температуре, сверху выложить клубничный соус и украсить листочками мяты.