

## Panna Cotta un šokolādes mouss duets ar apelsīnu

- 0,350 ml **Debic Panna Cotta**, dabīgs bāzes maisījums mūsdienīga Itāļu deserta pagatavošanai
- 1,000 l **Debic Mousse au Chocolat**, šokolādes mouss
- 0,500 kg **Fruit Puree Mandarine**, dabīgs mandarīnu biezenis
- 0,040 kg **Kristāliskais cukurs**
- 0,004 kg **Želatīns** (2 lapas)
- 0,350 kg Jogurts bez piedevām
- 0,350 kg **Callebaut Prama**, mandeļu pasta, 46,3% mandeles
- 2 gb apelsīni
- 10 gb **Šokolādes dekorī**



### Pagatavošana

- Uzputot **Debic Mousse au Chocolat** ~4-5 minūtes. Sapildīt konditorejas maisiņā.
- Sajaukt mandarīnu biezeni un cukuru, uzkarsēt līdz 50 °C temperatūrai, lai cukrs izšķīst. Pievienot želatīnu, iemaisīt, atdzesēt līdz istabas temperatūrai.
- Uzsildīt **Debic Panna Cotta**, iejaukt mandeļu pastu un jogurtu, kad iegūta viendabīga masa, ievietot ledusskapī.
- Ievietot pokālu olu restītes stūrī un piepildīt līdz pusei ar Panna Cottat mandeļu krēmu. Novietot saldētavā.
- Kā nākamo iepildīt pokālos želejas kārtiņu.
- Virs tās pildīt šokolādes moussu.
- Likt ledusskapī lai atdziest un savelkas.
- Dekorēt ar apelsīna daiviņu un šokolādes dekoru.