

Pana cotta

data aktualizacji: 2019.06.10 autor: Redakcja



Składniki:

- 200 ml mleka
- 200 g śmietanki kremówki
- 10 g żelatyny
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 300 g truskawek
- cukier

Przygotowanie:

W rondelku podgrzewać mleko i śmietankę wraz z cukrem i cukrem waniliowym, na wolnym ogniu, cały czas mieszając, aż do rozpuszczenia cukru. Zagotować, wyłączyć ogień i dosypać żelatynę. Mieszać dokładnie do całkowitego jej rozpuszczenia. Masę przelać do miseczek i odstawić do stężenia do lodówki. Truskawki umyć, obrać z szypułek, dodać cukier i zmiksować na gładką masę. Stężałą panna cottę wyjąć z miseczek. Najłatwiej zrobić to przez zanurzenie miseczek na chwilę w gorącej wodzie. Podawać polaną musem truskawkowym.