

## afrykańska panna cotta z truskawkami i marakują

**IZABELA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>płatki żelatyny</b>  | 4 szt.       |
| <b>cukier</b>           | 2 łyżki      |
| <b>śmietana 30%</b>     | 500 ml       |
| <b>truskawki świeże</b> | 150 gram     |
| <b>mięta świeża</b>     | do dekoracji |
| <b>marakuja</b>         | 4 szt.       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw do napęcznienia na 10 minut. Połowę przecieru z marakui włóż do rondla i gotuj. Dodaj cukier, śmietanę i ponownie krótko gotuj.

Odcisniętą żelatynę starannie wymieszaj z gorącą śmietaną, ale już nie gotuj.

Gotową panna cottę przelej do miseczek i włóż do lodówki na co najmniej 4 godziny do stężenia.

Przekrój marakuje, nasionka wyciskaj do pozostałej połowy przecieru z marakui gotuj. Jeśli trzeba, posłódź do smaku. Truskawki pokrój w małe kawałki i dodaj do pozostałego przecieru. Stężałą panna cottę wyjmij na talerzyk, polej ciepłym przecierem z owocami i udekoruj świeżą miętą.