

## Doradca Smaku V: Panna cotta z maślanki, odc. 36



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>maślanka</b>	2 szklanki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	20 g
<b>śmietana 30%</b>	1 szklanka
<b>drobny cukier</b>	6 łyżek
<b>wanilia laska Prymat</b>	
<b>wiśnie bez pestek</b>	400 g
<b>cytryna</b>	1 szt

#### do smaku

**cynamon Prymat**

**Goździki całe Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Żelatynę zalewamy 1 szklanką maślanki, dokładnie mieszamy i odstawiamy na czas przygotowywania pozostałych składników. Pozostałą maślankę wlewamy do rondelka, dodajemy śmietanę oraz  $\frac{1}{2}$  cukru.

- KROK 2 Do maślanki dodajemy ziarenka z przeciętej na pół laski wanilii, całość gotujemy krótko do delikatnego odparowania śmietany. Pozostałą laskę wanilii możemy włożyć do słoika z cukrem, aby uzyskać naturalny cukier waniliowy. Następnie wyłączamy ogień, a do garnka dodajemy maślanę z żelatyną. Całość dokładnie mieszamy aż żelatyna się rozpuści i odstawiamy do przestygnięcia. Ostudzoną masę przelewamy do słoików (do  $\frac{3}{4}$  wysokości) i wstawiamy na kilkanaście minut do lodówki.
- KROK 3 Wiśnie (wraz z sokiem powstałym podczas rozmrażania) przekładamy do drugiego garnka. Dodajemy resztę cukru i doprowadzamy do wrzenia. Następnie dodajemy odrobinę cynamonu, kilka goździków oraz startą skórkę z cytryny.
- KROK 4 Schłodzoną panna cottę z maślanki podajemy z ułożonymi na wierzchu wiśniami. Możemy ozdobić listkami mięty.