

## Egzotyczna panna cotta z herbacianą galaretką



**MONIKAT83**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>kaki</b>	2 sztuki
<b>gruszka nashi</b>	1 sztuka
<b>mleko 3,2%</b>	250 ml
<b>śmietana 30%</b>	150 ml
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>skórka z cytryny</b>	1 sztuka

#### Galaretka

<b>herbata zielona</b>	2 torebki
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Owoce umyć, osuszyć i obrać. Pokroić na kilka mniejszych kawałków.
- KROK 2 Wrzucić do blendera, zmiksować na gładką pulpę.

- KROK 3 Do garnka wlać mleko, śmietanę i dodać cukier, oraz startą skórkę z cytryny. Postawić na ogień i podgrzewać aż cukier się rozpuści. Gdy płyn będzie już mocno ciepły ale jeszcze nie zacznie wrzeć zdjąć garnek z ognia
- KROK 4 Po łyżce dodawać pulpę owocową i mieszać dokładnie. Ponownie postawić na ogień i powoli doprowadzić do wrzenia. Zdjąć z ognia.
- KROK 5 Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach wrzątku, dobrze wymieszać. Powoli wlewać żelatynę do mleczno-owocowej mieszanki. Ostudzić. Następnie rozlać ją do 4 kieliszków. Odłożyć do lodówki do zastygnięcia. Galaretka: Do miseczki wlać 400 ml wrzątku, wrzucić herbatę i zaparzyć. Następnie wyjąć torebki i osłodzić herbatę. Dodać sok z cytryny i żelatynę. Dokładnie wymieszać aby nie było grudek. Ostudzić. Delikatnie rozlać do czarek z panna cottą. Ponownie wstawić do lodówki aby deser zastygł. Smacznego!