

Panna cotta z białą czekoladą i jagodami



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mus jagodowy;

jagody	200 ml
mleko	1/2 szkl
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	2 łyżki

panna cotta

śmietana 30%	400 ml
mleko	1 szkl
czekolada biała	100 g
cukier	2 łyżki

Żelatyna wieprzowa Prymat

woda	2 (wrząca)
woda	3 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Opłukane jagody zmiksować razem z cukrem, sokiem z cytryny. Wymieszać z mlekiem. Żelatynę rozpuścić w wodzi i wlać cienkim strumykiem do jagód. Przystudzić. Jak zacznie tężeć, przemieszać i rozlać do szklaneczek postawionych ukośnie.
- KROK 2** Śmietankę, mleko, cukier połączyć i dodać połamana czekoladę.

- KROK 3 Wszystko podgrzewać na małym ogniu, mieszając tak żeby czekolada się rozpuściła, ale mleko nie zagotowało. Rozpuścić żelatynę i wlać do mieszanki mlecznej. Wymieszać i studzić. Należy od czasu do czasu przemieszać, bo będzie tworzył się nalot.
- KROK 4 Wlać do szklaneczek z musem jagodowym jak już będzie gęstnieć i nie będzie nalotu. Wstawić do lodówki. Smacznego!