

Panna Cotta z granatem



BITEDELITE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	200 ml
mleko	200 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
miód	2 łyżki
laska wanilii	1/2 sztuki
kardamon	1 szczypta
granat	1 sztuka
woda zimna	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku wymieszać śmietankę z mlekiem, podgrzewać powoli.

W 3 łyżkach wody rozpuścić żelatynę. Odstawić.

Laskę wanilii przeciąć wzdłuż, łyżką zebrać ziarenka, które włożyć do śmietanki z mlekiem. Dodać także miód oraz kardamon i wymieszać.

Zagotować, zmniejszyć ogień i podgrzewać jeszcze kilka minut.

Przelać do pucharków lub ramekinów i włożyć do lodówki na 2-3 godzi.

Gdy deser już stężeje, dodać ziarna granatu.