

Panna cotta z musem jeżynowym



QUATRO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietanka kremowa	250 ml
mleko 3,2%	250 ml
cukier	10 dkg
cukier waniliowy	1 szt
jeżyny	200 gr
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować, rozpuścić w nim żelatynę. Śmietankę razem z cukrem i cukrem waniliowym podgrzać, połączyć z mlekiem, wymieszać, rozlać do foremek, wystudzone wstawić do lodówki na 3 do 4 godzin. W tym czasie jeżyny umyć, (kilka odłożyć do dekoracji) zmiksować z cukrem (do smaku, ja wolę bardziej kwaśne, więc czasem nie słodzę w ogóle). Panna cotta przełożyć na talerz, polać sosem, udekorować jeżynami i listkami mięty.