

## Panna Cott(k)a bez żelatyny



### FLAVIADELUCE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### baza

mleko	1 szklanka
kasza manna	4-5 łyżek
gruszki	2 szt
orzechy laskowe siekane	

#### spód

biszkopty okrągłe	1 garść
miód	1 łyżka

#### sos

jeżyny	1 garść
woda	0,5 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      pokrojone gruszki dodaję do mleka. Czekam aż się zagotują.
- KROK 2      miękkie owoce rozgniatam tłuczkiem do ziemniaków (nie przejmujcie się, że od mleka oddzielił się twaróg i sok, wystarczy dobrze wymieszać.). Dodaję kaszę i mieszam
- KROK 3      kiedy masa zrobi się gęsta dodaję orzechy

- KROK 4      przekładam do natłuszczonych lekko pucharków wyrównując wierzch.
- KROK 5      robię spód. Dobrze leśli biszkopty są lekko czerstwe. Masa będzie bardziej chrupiąca. Można zastąpić je herbatnikami, płatkami kukurydzianymi lub w zdrowszej wersji płatkami żytnimi. Kruszę je i razem z miodem wkładam do malaksera. Kiedy się połączą (masa nie będzie całkowicie zbita, raczek będzie w konsystencji lepkiego piasku) przechodzę do następnego etapu
- KROK 6      wkładam ciasteczka na "kotkę" wyrównując wierzch. Schładzam w lodówce ok godzinki
- KROK 7      Robię sos. Jeżyny wkładam do garnka z dodatkiem wody. Czekam aż zmiękną
- KROK 8      gdy zmiękną rozdrabniam je widelcem
- KROK 9      przecieram przez sitko zbierając osad ze spodu sita (ten osad zagęści sos)
- KROK 10      sos gotowy
- KROK 11      deser wyciągam z pucharków podważając delikatnie nożem (trzeba to zrobić po całej długości pucharka aż do samego środka - to wymaga troszkę cierpliwości :D). polewam sosem. podaję