Panna cotta z truskawkami i poziomkami.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	0,5 litra
mleko	0,25 litra
cukier	4 łyżki
rum biały	20 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
truskawki świeże	25 dag
poziomki	do smaku
skórka z 1/2 cytryny	do smaku
cukier do truskawek	2 płaskie łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę wymieszać z mlekiem, dodać cukier i wanilię lub cukier waniliowy i zagotować. Żelatynę rozpuścić w 1/3 szklanki zimnej wody. Do gorącej śmietanki wlać rum, dodać rozpuszczoną żelatynę i dobrze wymieszać. Przelać przez sitko i wlać do 5 naczyń. Wstawić do lodówki na ok. 2 godziny (ew. na noc).
Truskawki pokroić na kawałki, posypać cukrem i odstawić aż puszczą sok, dodać kilka kropel tabasco i wymieszać. Nałożyć na deser, posypać poziomkami i startą skórką z cytryny. Ew.ozdobić kleksami sosu toffi lub truskawkowego.