

Panna cotta z jagodowym sosem



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0.5 szklanki
śmietana 30%	220 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki
cukier	2 łyżki
cukier wanilinowy	1
jagody	3/4 szklanki
woda gazowana	4 łyżki
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wlewamy mleko i śmietanę, dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy, ciągle mieszając doprowadzamy do wrzenia, następnie zdejmujemy z ognia, wsypujemy żelatynę i energicznie mieszając czekamy aż się rozpuści. Przelewamy do małych filiżanek, odstawiamy do ostudzenia.
- KROK 2 Jagody (mogą być mrożone) miksujemy razem z wodą oraz cukrem wedle uznania. Gdy panna cotta jest stężała, to filiżanki podgrzewamy nad parą wodną i odwracamy nad talerzykiem.
- KROK 3 całość polewamy przygotowanym sosem jagodowym,
- KROK 4 dekorujemy płatkami migdałowymi i perełkami