Panna cotta z musem truskawkowym

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Panna cotta:	
śmietana 30%	350 mililitrów
mleko 3,2%	150 mililitrów
cukier	3 łyżki
wanilia laski	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
Mus truskawkowy:	
truskawki	600 gramów
galaretka truskawkowa	1 sztuka
woda ciepła	150 mililitrów
Dodatkowo	
śmietana 30%	150 mililitrów
cukier puder	2 łyżeczki
czekolada starta	1 łyżka
mięta liście	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Panna cotta: Śmietanę i mleko wlać do rondla, dodać cukier. Laskę wanilii przekroić wzdłuż, wyskrobać ziarenka miąższu i dodać do śmietany i mleka. Wrzucić pozostały strąk wanilii. Całość podgrzać cały czas mieszając. W 2 łyżkach wrzącej wody rozpuścić żelatynę. Ze śmietany usunąć strąk wanilii i dodać rozpuszczoną żelatynę. Dokładnie wymieszać. Panna cottę wystudzić i przelać (w równych porcjach) do szklanek lub kieliszków mniej więcej do 1/2 wysokości. Włożyć do lodówki "pod skosem" do stężenia.
Mus truskawkowy: Truskawki zmiksować. Galaretkę rozpuścić w 150 ml wrzącej wody. Przestudzoną galaretkę połączyć z musem truskawkowym. Mus przelać na zastygniętą panną cottę. Ponowie wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Kremówkę ubić z cukrem pudrem na sztywno. Gotowy deser udekorować bitą śmietaną, startą czekoladą i listkami mięty.