

Szybka panna cotta



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	80 g
wanilia	1 laska
śmietana 18 proc	1 litr
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę wlać do garnka i zagotować razem z wanilią i cukrem. Trzeba bardzo uważać by nie wykipiała. Gotować ja na małym ogniu 15 minut. Odstawić, wyjąć wanilię i ciągle mieszając dosypać żelatynę, dokładnie wymieszać – żelatyna musi się rozpuścić! Przestudzony płyn przelać do małych foremek, ostudzić i wstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc. Podawać z sokiem albo konfiturami malinowymi.