Panna cotta

CATTI

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Krem śmietanowy

śmietana 30%	250 ml
mleko 3,2%	250 ml
ekstrakt waniliowy	0,5 łyżeczki
cukier	70 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki
rum	1 łyżka

Sos

borówka amerykańska	250 g
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Borówki płuczemy pod wodą. Można użyć dowolnego dostępnego owocu, jednak najbardziej polecam maliny, borówki lub truskawki. Można również posypać deser czekoladą lub orzechami.

KROK 2 Około 200 gram borówek przekładamy do blendera i dodajemy do nich cukier. Całość miksujemy. Ilość cukru można dostosować według własnego uznania.

KROK 3

Śmietanę, mleko, rum, cukier, ekstrakt waniliowy wlewamy do garnka i na małym ogniu doprowadzamy do wrzenia.
W tym samym czasie żelatynę zalewamy 2 łyżkami zimnej wody i mieszamy, odstawiamy do napęcznienia. Kiedy składniki w garnku zaczynają się gotować, to zdejmujemy ją z ognia, dodajemy żelatynę i mieszamy całość aż do jej rozpuszczenia.
Przelewamy całość do miseczek lub filiżanek i odstawiamy do lodówki na około 5 godzin.
Przed podaniem trzeba zanurzyć na chwilę miseczkę w cieplej wodzie i wyłożyć na talerz "do góry nogami". Całość polać sosem i posypać resztą owoców.