

Jogurtowa panna cotta z musem malinowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	500 g
cukier brzozowy	2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
maliny świeże	50 g
mięta	4 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny zalewamy niewielką ilością wody, dodajemy cukier, miętę i miksujemy blenderem do uzyskania konsystencji musu. Mus przecieramy przez sito, żeby pozbyć się pestek. Żelatynę rozprowadzamy w 50 ml gorącej wody, po czym odstawiamy do wystudzenia. Zimną żelatynę łączymy z jogurtem. Całość przekładamy do plastikowanych kubeczków. Do każdego wrzucamy po kilka malin, wciskając je delikatnie w jogurt. Kubeczki odstawiamy do lodówki na 2-3 godziny. Przed podaniem kubeczka wkładamy do ciepłej wody, co ułatwi nam wyjęcie panna cotty. Wyłożoną panna cottę polewamy musem malinowym.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)