

Panna cotta z waniliową nutą i egzotycznymi owocami



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na deser:

śmietana 30%	200 mililitrów
mleko	150 mililitrów
laska wanili	0,5 sztuki
cukier	4 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

Dodatkowo:

mango	1 sztuka
granat	0,5 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnego mleka, wymieszać i odstawić do napęcznienia. Do garnka wlać śmietanę, pozostałe mleko, dodać miąższ z laski wanilii, laskę wanilii, cukier i całość wymieszać. Następnie doprowadzić do wrzenia, usunąć laskę wanilii, dodać napęczniałą żelatynę i dokładnie wymieszać. Pozostawić do lekkiego wystudzenia. Po tym czasie przelać do 3 foremek (u mnie kształt babeczki) i wstawić do lodówki.
2. Mango obrać, pokroić na mniejsze części i zmiksować do postaci purée. Granat przekroić na pół i wyuskać ziarna owocu.
3. Gotowe purée z mango wylać na 3 małe talerzyki, na środku każdego talerzyka ułożyć wyciągniętą z foremki panna cottę i posypać ziarenkami granatu.